APICIO
MODERNO

OSSIA

L'ARTE DEL CREDENZIERE

DI

FRANCESCO LEONARDI.

Nec sibi cœnarum quivis temere arroget artem
Ni prius exacta tenui ratione saporum.
Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

TOMO PRIMO.

IN ROMA MDCCCVII.
Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo Mordacchini.

Con Approvazione.

DISCORSO PRELIMINARE.

Siccome tutte le Arti ogni giorno si vanno sempre più perfezionando, perchè non si potrà credere lo stesso dell' *Arte del Credenziere*? E' vero, che in Italia sino al presente non è venuto ancora alla luce un libro che tratti diffusamente di una Professione, nella quale regna tanto il gusto, la delicatezza, e l'odorato. Ella forma il più bel colpo d' occhio di una Tavola ben' imbandita. Dopo le vivande della Cucina, questa serve di delizia, di passatempo, e di ricreazione in una magnifica, e sontuosa mensa.

Sono diversi anni, che quest' Arte ha fatto in Italia i progressi più rapidi, e potrà giungere alla sua perfezione, mediante il genio, i talenti, e le felici immaginazioni degli Artisti. Noi abbiamo de' Credenzieri Italiani celebri in questa *Diramazione di servizio*, che si possono con ragione chiamare i *Maestri dell' Arte*. Per questi io non iscrivo; ma soltanto per quelli, che sono in grado di potere profittare delle mie istruzioni.

Per prova evidente dei progressi di quest' Arte in Italia, non vi è che osservare la *Composizione de' Liquori fini da Tavola*, giunti ad un punto che difficilmente si potrà superare; e la *Manipolazione*, e *Variazione de' Sorbetti Gelati*. Ecco due oggetti di lusso, di delicatezza, e di gu-

gusto, che portano il vanto in tutta l'Europa. *Liqueurs d'Italie*; *Glaces à l'Italienne*, dicono i Popoli delle Nazioni straniere. La Toscana è rinomata per i *Liquori*, e Napoli per i *Gelati*. Benchè in Roma, Bologna, e Torino vi siano de' Fabbricanti di *Liquori*, che non la cedono a quelli di Firenze, e Livorno; come è lo stesso in ordine ai *Gelati*; mentre in Roma, e Milano vi sono degli Artisti, che molti credono, per il gusto preciso, e ben combinato de' loro *Sorbetti Gelati*, che siano superiori a quelli di Napoli, i quali passano presso di loro per essere troppo dominati dal zucchero.

E' vero, che noi non abbiamo il celebre *Maraschino di Zara*, ma il gusto particolare di questo liquore si deve più al frutto naturale del Paese, che alla sua manipolazione. In Roma noi abbiamo avuto *Mr. Cournault* Maestro di Casa del già Emo de Bernis, che fabbricava il Maraschino di Zara, come quello di Zara stesso, con le nostre visciole marasche. Io non parlo de' *Lavori* di *Forno*, e di *Cazzarola*, mentre in questi i Francesi ci hanno di molto superato, e che noi abbiamo imitato, e procurato di perfezionare; ma questa non è che una semplice restituzione; imperocchè da due secoli e mezzo indietro, essi hanno ricevuto da noi i primi Elementi del buon gusto, e della delicatezza sul modo di servire le loro Tavole, come ho procurato di fare osservare nella *Prefazione del Primo Tomo dell' Apicio*, *ossia l' Arte di apprestare ogni sorta di Vivande*. I Francesi per altro pieni di genio, di talento, di meccanismo, e di una viva e fervida immaginazione, non

solo

solo ci hanno sorpassato nell'Arte della *Cucina*, ed in una buona parte di quella di *Credenza*, (Office) ; ma di più in tante altre Scienze, ed Arti brillanti, che formano, e formeranno sempre l'elogio della Nazione Francese.

Non essendo stato possibile di restringere in un solo Volume un *Trattato Completo dell'Arte del Credenziere*, come avevo promesso nella Prefazione del primo Tomo suddetto, mi sono trovato costretto di dividere questa mia qualunque siasi fatica in due Volumi, altrimenti averei dato alla luce un' Opera informe, e non compita.

Questi due Tomi dunque, che ho aggiunto al mio *Apicio Moderno* a richiesta di alcune persone geniali dell' *Arte del Credenziere*, ed amanti di sapere le Teorìe di questa Professione, che tanto alletta l'occhio, il gusto, e l'odorato, sarà divisa nella seguente maniera.

Nel Primo Tomo verrà compresa la *Distillazione*, l' *Acquevite*, i *Rosolj*, le *Rattafie*, i *Sciroppi*, le *Gelatine*, le *Acque Aromatiche distillate semplici* e *spiritose*, gli *Aceti odorosi distillati* e non *distillati*, gli *Olj Essenziali*, le *Bevande*, e tutti i *Frutti in Generale*. Quest' ultimo Capitolo comprenderà l'*Origine*, la *Natura*, la *Specie*, il *Nome*, il *Sapore*, la *Proprietà*, la *Stagione*, la *Durata*, la *Scelta*, l' *Uso* di ogni *Frutto* in particolare; oltre di ciò quale siano i migliori, e li più stimati in generale, tanto per mangiarli crudi, che preparati con zucchero.

Nel Secondo Tomo si troveranno le *Composte*, le *Conserve*, le *Marmellate*, le *Mezze paste*, le *Clarette*, i *Sorbetti Gelatti*, la *Decorazione*

del

del *Desert*, la *Biscottineria*, i *Confetti*, i *Canditi brillantati*, le *Pastiglie*, il *Zucchero spongato*, i *Grigliaggi*, le *Perline*, i *Fiori Canditi*, i *Fiori* e *Frutti arteficiali*, il *Zucchero filato*, i *Caramelli*, i *Formaggi* di *panna* di *latte*, le *Creme d' Office*, il *Cacao*, la *Cannella*, la *Cioccolata*, il *Caffè*, il *Thè*, ed altre *Preparazioni diverse*.

Finalmente nulla si è ommesso, o trascurato per rendere questi due piccioli Volumi utili a tutti quelli, che ne possono avere di bisogno, o che ne vogliono profittare.

APICIO MODERNO.

PARTE PRIMA.

Contenente l' Arte del Credenziere.

CAPITOLO PRIMO.

Della Distillazione, dell'Acquavite, de' Rosolj, delle Rattafie, e dei Sciroppi.

Della Distillazione.

Si fa uso della Distillazione per separare le parti spiritose ed aromatiche di qualunque tintura, o le sostanze volatile dalle fisse, le quali si trovano come immerse in una quantità sovrabbondante di flemma, e mescolate con altre parti inutili. Per produrre questa separazione bisogna necessariamente servirsi del fuoco come agente, e dei vasi convenevoli per istromenti.

Qualunque sia la natura del fuoco sopra della quale si studierà ancora per lungo tempo, forse senza arrivare mai a conoscerla perfettamente, è certo che egli è suscettibile di diversi gradi d' insensità, che si possono cono-

noscere, e che è possibilissimo di ben regolare.

Noi parleremo di quelli de' quali potremo far uso per la *Distillazione* del *Vino*, dell' *Acquavite*, delle *Piante*, dei *Fiori*, dei *Frutti*, degli *Agrumi*, e delle *Droghe*. Tali sono il *Bagno-Maria*, il *Bagno di Rena*, e il *Fuoco Nudo*.

Bagno Maria.

Consiste questo in una caldaja di rame fatta espressamente, capace di contenere il lambicco, secondo la sua grandezza. E' necessario che questa caldaja abbia un orlo che si riconcentri, e si unisca più strettamente che sia possibile al circuito del lambicco, a fine di chiudere i vapori che s' inalzano continuamente, e che potrebbero riscaldare l'acqua del refrigerante. L'acqua del bagno-maria a forza di bollire è sottoposta a svaporare, e perciò si accomoderà a detta caldaja un picciolo canale ad oggetto di aggiungere l' acqua che manca al bagno-maria, la quale si metterà bollente per non ritardare l' operazione.

Il Bagno-maria è quello di cui si fa uso nelle *Distillazioni ordinarie*, perchè è più facile a regolarsi. Egli è pure assolutamente necessario, allorchè si Distillano Piante, o Frutti, o Fiori sottoposti a bruciarsi; allora quando sono pesanti, o manca il liquido nel lambicco.

Bagno di Rena.

Allorchè l' operazione richiede un grado di fuoco più violento si fa uso del *Bagno di rena*. Questo consiste in un vaso di ferro, o in un catino di terra capace di resistere al fuoco ripieno di rena fina, nella quale si mette il

il lambicco coperto del suo capitello, in guisa che la rena sormonti più di un dito la materia contenuta nella cucurbita. Si pone detto catino sopra un fornello dandogli a poco a poco il grado di calore necessario.

Questo *Bagno* è suscettibile di quasi tutti i gradi di calore dal più temperato fino all' incandescenza, e per questa ragione è molto comodo, e si adatterebbe ancora alla maggior parte delle operazioni, se l'Artista istruito dall' esperienza avesse acquistato l' arte di regolarlo. Il *Bagno di rena* è quello di cui si fa uso nelle Distillazioni di Droghe, e di Agrumi, essendo materie oleose; benchè preferiscono molti il *Bagno maria*, e il *Fuoco nudo*.

Fuoco Nudo.

Il *Fuoco nudo* è quello che tocca immediatamente i vasi, che contengono le materie che si vogliono distillare. Il grado convenevole di questo fuoco è difficilissimo a prendersi, e difficile egualmente ad essere mantenuto. Per poco che si aumenti la quantità della legna, o carbone, questo fuoco passa in un istante dal grado il meno attivo, al grado estremamente troppo vivo, il quale è riparabile col chiudere il cenerario del fornello, o mettendo un poco di cenere sù detto fuoco, acciò non possa nascere alcun inconveniente, che sarebbe quello di bruciare le materie pesanti, e solide contenute nella cucurbita.

Il *Fuoco nudo* è ottimo per la Distillazione del *Vino*, dell'*Acquavite*, ed altri *Liquori* di questo genere: come anche per ottenere tutti gli *Olj Essenziali*.

I Va-

I Vasi che si usano nella Distillazione delle *Acque*, de' *Vini*, ed altri *Liquori* sono diversi, ma quelli di rame bene stagnato, e di vetro sono i soli, che s' impiegano nelle Distillazioni in generale.

Regola Generale per Distillare.

Dopo che averete versato l' infusione nella cucurbita vi adatterete il capitello, cioè a dire la parte superiore del lambicco, composta del refrigerente, della testa di moro ec. lotate esattamente le giunture con carta e colla di farina, e bisognando stendeteci sopra delle fasce di vessica di porco, che averete anticipatamente ammollato; ponete il lambicco così disposto nel Bagno-maria, adattateci un recipiente, lotatene la giuntura, e lasciate una picciola apertura all' oreficio del medesimo affinchè l'aria, che si disimpegna in tempo dell' operazione possa uscirne, e prevenire con ciò la rottura del vaso; l' acqua del Bagno-maria essendo riscaldata, riscalda similmente il liquore contenuto nella cucurbita, ciò chi vi ha di più spiritoso, e di più volatile si risolve in vapori; questi vapori scacciati dall' azione del fuoco s' alzano, salgono per il collo fino alla calotta della testa di moro; questa essendo circondata dall' acqua fredda contenuta nel refrigerente ricondenza per mancanza del calorico, che vi forma una temperatura diversa, i vapori in nubi. Questa freschezza le fissa, le risolve in goccie troppo pesanti in questo stato per sostenersi nell' altro della testa di moro; si pricipitano lungi le pareti fino al picciolo canale; di là passando per il beccuccio vanno a

sca-

scaricarsi nel recipiente, che è una boccia di vetro più o meno grande.

Siccome è impossibile che a lungo andare l'acqua del refrigerante non si riscaldi, averete l' avvertenza di tenerla sempre a un grado eguale di freschezza, servendovi del mezzo della chiave per vuotare l' acqua calda, quando lo credete necessario, ed aggiungerci in vece della fresca, il che replicherete tante volte, quanto sarà di bisogno. Nella *Distillazione* per altro degli *Olj Essenziali* bisogna osservare, che l' acqua del refrigerante sia sempre mantenuta in qualche grado più calda di quella delle altre *Distillazioni*.

Una osservazione della più grande importanza nella *Distillazione* si è quella di conoscere i segni per mezzo de' quali si può giudicare se si opera bene. La regola generale della *Distillazione* è di fare cadere goccia a goccia nel recipiente i vapori, che si risolvono per causa della freschezza del capitello, il che dipende dalla gradazione del fuoco. Quanto più l'azione del fuoco è viva tanto più i vapori s' inalzano, e si precipitano nella loro caduta, e al contrario allorchè si rallenta l' azione del fuoco la caduta delle goccie diviene subito intermittente. Questa regola, cioè la caduta delle goccie, che si succedono le une alle altre senza interruzione, è buona allorchè si stilla con lambicco di vetro, ma quando uno si serve del lambicco di rame stagnato, penso che sia meglio di stillare a picciolissimo filo, perchè se vi contentaste di distillare goccia a goccia potreste non ritrarne se non che dello spiri-

to

to ardente pochissimo impregnato di olio essenziale. La differenza di questo effetto dei lambicchi di vetro, dall' effetto dei lambicchi di rame stagnato, deriva dalla quantità di materia, che gli uni contengono più degli altri, e forse ancora la differente elevazione de' capitelli.

Quando dico, che bisogna stillare a picciolo filo, bisogna bene osservare, che questo non divenga troppo forte, perchè se pressate il fuoco con troppa violenza farete salire la flemma collo spirito e l' olio, il che renderebbe detestabili i liquori. Potrebbe ancora succedere, che per un accidente particolare, che faceste sortire tutte le Droghe in sostanza nel recipiente. In questo caso bisogna versare tutto ciò, che è caduto nel recipiente nella cucurbita per mezzo del canale della coobazione, e ricominciare nuovamente la *Distillazione*. Accade ancora, che lavorando sù certe Droghe la coobazione diviene necessaria, specialmente nelle Droghe, l' olio essenziale delle quali è molto pesante, come per esempio nella *Distillazione della Cannella*; allora bisogna distillare a filo grosso, osservando intanto di non far giungere a far salire troppo la flemma.

Siccome non dovrà aspettarsi di ricavare la medesima quantità di liquore, che si è messo nella cucurbita; averete operato bene se dell' acquavite, o di qualunque altra infusione ne ritrarrete la metà, che non sappia nè di flemma, nè di fuoco. Questo sapore di fuoco, è ciò che si chiama *Empireuma*, contro di cui non si potrà mai usare attenzione abbastanza; il sapore di

di flemma è un sapore nauseante, insipido, disaggradevole. Vi sono però de' Chimici, che distinguono il sapore del fuoco, dal sapore d'empireuma. Sia come si voglia di questa distinzione, egli è certo, che vi sono quattro sorta di cattivo sapore, che nella *Distillazione* bisogna cercare di evitare; cioè il sapore di fuoco, il sapore d' empireuma, il sapore di flemma, ed un certo sapore metallico comunicato dai vasi di rame non ben stagnati.

Nulladimeno per tutte le *Distillazioni* de' *Liquori*, che servono per la *Composizione* de' *Rosolj*, delle *Rattafie*; per le *Acque distillate semplici e spiritose*; per gli *Olj Essenziali ec.*; si fa uso di lambicchi di rame bene stagnato, più o meno grandi, secondo il lavoro, che si deve fare. Si distilla con questi lambicchi a *Fuoco nudo*, a *Bagno-maria*, ed a *Bagno di rena*, secondo le diverse operazioni. Essi sono estremamente comodi, se ne fabbricano di tutte le grandezze, sono stabili, ed agiscono prontamente, senza timore, che si rompino, come i lambicchi di vetro. Oltrediché sarebbe impossibile di fare dei lavori in grande coi lambicchi di vetro. Questi peraltro sono sempre più favorevoli alla purità delle sostanze spiritose, ed odorose, che si vogliono distillare in picciolo.

Osservazioni sopra i Vini, che si vogliono convertire in Acquavite.

I Vini de' castelli, come Albano, Frascati, Gensano, Velletri ec. sono più favorevoli per trarre dell' Acquavite, che quelli delle vigne di Roma. Ciò nonostante vi sono degli anni che i vini danno meno spirito, che in altri an-

anni, e credo che questo dipenda dalle stagioni autunnali più o meno piovose; mentre si è osservato che il vino fatto in una stagione asciutta è stato migliore, ed ha somministrato nella *Distillazione* più spirito, che quello fatto in una stagione piovosa.

Non si può dunque difinire se sarà un terzo, o un quarto del vino, che si convertirà in acquavite, mediante la distillazione, essendovi degli anni, ne' quali, come si è detto di sopra, ne darà più, e degli altri ne darà meno. Bisogna ancora osservare, che il vino, dal quale si vuole trarre l' acquavite sia di buona qualità, e che non abbia sofferto alcuna alterazione d' acqua, cioè che non abbiano mescolato dell'acqua al vino, il che il più delle volte accade per infedeltà di chi lo vende, o di chi lo trasporta.

Metodo per conoscere i diversi gradi di forza de' Liquori spiritosi.

Varj sono stati i modi per conoscere i differenti gradi di forza dei *Liquori spiritosi*, ma tutti avevano un risultato incerto, e non erano sufficienti per adempire l' oggetto per cui si ponevano in opera. Grazie finalmente alle felici scoperte di *Mr. Baumè*. Egli ha trovato la maniera sicura, mediante un picciolissimo cannello di vetro lungo meno di mezzo palmo, in cui sono segnati in color rosso i gradi di Spirito, che si ottengono nelle Distillazioni.

Un tale ordegno si chiama *Pesa Liquori*, ossia *Areometro di Mr. Baumè*. Questo è l' istromento il più proprio per indicare i gradi di spirito, che sono il resultato delle Distillazioni, fa-

facendo il medesimo distinguere la diversità dei gradi di forza , che può avere un *Liquore spiritoso* a fronte di un' altro *Liquore* della stessa natura . In tal guisa si conosce il grado stillato semplice , che segna il dieci , e continua fino al grado quarantacinque , ch' è il più forte , cioè l' ultimo .

Per conoscere dunque la forza di un' *Acquavite* , o di uno *Spirito di vino* , riempite una picciola garrafa di vetro lunga più di mezzo palmo , dell' uno , o dell'altro liquore , immergeteci il picciolo *Areometro* suddetto ; a tenore che egli discende nel liquore vi indicherà i segni per cui potrete giudicare dei gradi della sua forza . Un' *Acquavite* di commercio sarà buona , allorchè vi segnerà dieciotto , o diecinove gradi di *spirito* ; ed un *spirito di vino* , quando ve ne indicherà trentasei sarà perfettissimo, benchè a trentaquattro sia anche molto buono , ma per fabbricare Liquori fini , e delicati lo *Spirito di vino* deve segnare i gradi trentasei ; e le *Acquavite* per rettificare e *Comporre i Liquori da Tavola* ai gradi dieciotto , o diecinove del suddetto *Areometro di Mr. Baumè* .

Filtrazione de' Liquori spiritosi .

I *Rosolj* , le *Rattafie* , ed ogni altro *Liquore* di questo genere deve essere limpidissimo , e trasparente . Tre sono i metodi , mediante i quali si filtrano questi *Liquori* ad una perfetta chiarezza ; cioè il *Cappuccio* , il *Cottone* , e la *Carta bigia* . Il cappuccio è un sacchetto di flanella , o di lana bianca a guisa di cono , cioè puntuto nella parte inferiore , e largo in proporzione nella superiore , alla quale si adatta un sottile

cer-

cerchio di legno, onde tenerlo sospeso, ed aperto. Il cottone vergine in toppa, o filato, si pone in picciola porzione dentro l' orificio del cannello di un' imbuto di vetro, e si cambia allorchè il bisogno lo richiede. La carta bigia, ossia fiorettone, si piega in cono, cioè a cartoccio chiuso nel fondo, e si mette egualmente dentro l' imbuto, con sotto delle festughe di paglie, affinchè la carta non si attacchi immediatamente all' imbuto, quando vi si versa il liquore, il che impedirebbe la filtrazione. Alcuni vi mettono una graticchia di filo d' argento, o filetti di cristallo fatti espressamente, e cambiano la carta quando lo credono necessario. Io credo che per la filtrazione delle *Rattafie* il cappuccio sia molto comodo, lavandolo di tempo in tempo, prima con acqua fresca, e poi con un poco di buona acquavite; e per la filtrazione de' *Rosolj* la carta bigia la credo meglio del cottone, benchè da molti sia preferito quell' ultimo. Lascio per altro in libertà dell' Artista di servirsi a suo piacere o dell' uno, o dell' altro metodo. Vi è ancora un' altra maniera di filtrare i liquori, cioè si lega un pannolino prima bagnato, e poi spremuto ai quattro angoli di un telarino, guarnito di quattro piedi lunghi un palmo, si pone sopra al pannolino un foglio di carta bigia, ed una terrina sotto il telajo per ricevere il liquore che filtra. Questo metodo è buono per tutti quei liquori, che non sono soggetti all' evaporazione.

Allorchè vorrete filtrare un liquore: se sarà *Rosolio*, ponete l' imbuto di vetro, che sia di

di una grandezza sufficiente, sopra una boccia grande di vetro, adattateci la carta, o il cottone, versateci il liquore, che deve filtrare a picciolissimo filo. Se il primo, che filtra non è limpido abbastanza, tornatelo a versare dolcemente dentro l'imbuto, finchè vedrete, che è chiarissimo; continuarete così fino a tanto che la carta, o il cottone vi facilita la filtrazione, e quando osservate il contrario cambiate o l'una, o l'altro, e tornate nuovamente a filtrare. Per le *Rattafie* sospendete il cappuccio in alto, mediante un cordino, poneteci sotto la boccia di vetro con il suo imbuto simile, versate il liquore nel cappuccio, che vada a cadere la filtrazione nell'imbuto. Se il *Rattafia* non sarà abbastanza limpido, tornatelo a versare nel cappuccio, e replicherete questa operazione finchè sarà perfettamente chiaro, e trasparente. Lo stesso farete rapporto la filtrazione al telarino, o con carta, o senza, o con pannolino, o con panno di lana bianco, o stamina.

Per evitare l'evaporazione de' liquori fini nel tempo della filtrazione, abbiate de' tondi di latta della grandezza, e circonferenza dell'imbuto di vetro, o del cappuccio, con un picciolo bordino intorno, che quando averete versato il liquore nell'uno, o nell'altro, lo chiuderete col coperchio di latta, che non sarà male se sarà foderato di carta bianca, o di tela fina.

Dell'Acquavite.

L'Acquavite è un *Liquore spiritoso*, che si trae dal vino, col mezzo della prima Distillazione, ed a cui si da poscia per infusione di-

versi sapori aromatici come di *Ascenzio*, di *Matricala*, di *Ruta*, di *Menta*, di *Cannella*, di *Garofano*, di *Aniso*, di *Finocchio*, di *Coriandolo ec.* L'Erbe si fanno infondere in ramoscelli, gli Anisi, ed il Finocchio interi, e le Droghe ammaccate. Si fa ancora un' *Acquavite dolce*, mescolandoci un poco di sciroppo di zucchero, ovvero in grana, o in pane. Di quest' *Acquavite* ne fanno un gran commercio i Negozianti di Danzica, che la spediscono in tutti i paesi del Nord. In Pietroburgo la chiamano *Woteka dè Danzik*; ed è molto piacevole a bere: viene recata in garrafe riquadrate di vetro non del tutto piene.

Quando *l'Acquavite* ha sofferto una seconda Distillazione appellasi *Acquavite rettificata* o *Spirito di vino* (Alcool). L'*Acquavite* viene impiegata per la conservazione di varie specie di Frutti, come *Mandorline*, *Albicocche*, *Ciriegie*, *Persiche*, *Pere*, *Prune*, *Noci ec.*, e lo *Spirito di vino* per la Composizione de' *Liquori fini da Tavola*, come sono tutte le sorte de' *Rosolj*, e *Rattafie*. Oltre di ciò l'*Acquavite*, e lo *Spirito di vino* servono ancora a molti usi, specialmente Medici, Chirurgi, e di Storia Naturale.

L'*Acquavite* che si ha nel commercio ha sempre un colore d'ambra più o meno carico. Questo colore non le è inerente, gli viene dalla tintura che acquista nelle botti, nelle quali conservasi: ecco perchè le *Acquavite* vecchie, sono più colorite delle nuove.

Le *Acquavite* preparate in grande, sono per la maggior parte tratte da vini difettosi, che non sono da beversi. Si distillano finalmente le

le feccie dei Vini, che si stemperano con molt' acqua affinchè non brucino in fondo ai vasi in tempo della Distillazione. Quest' ultima *Acquavite* è poco dissimile dalla precedente; col solo divario; che contiene una maggior quantità di olio crasso di vino. La feccia che ha bruciato nel lambicco dà allo *Spirito di vino* un' odore ed un sapore *empireumatico*, che non è più possibile di toglierli: è per impedire che non bruci, che si stempera con molta acqua.

Si deve scegliere l' *Acquavite* di commercio meno colorita, che sia possibile, limpida, di ottimo odore, e sapore, tratta da vini non difettosi, e che stia coll' acqua distillata dai gradi sedici sino a diciotto, o diecinove dell'*Areometro*, o *Pesa Liquori di Mr. Baumè*. Ved. *pag.* 15.

Nello stesso modo, che si ottiene l' *Acquavite*, mediante la Distillazione del vino, si ottiene ancora lo *Spirito ardente* di tutti i liquori fermentati, come dal *Sidro*, dalla *Birra*, dall' *Idromel*, dalle *Ciriegie*, dai *Cotogni ec.*

Quanto all' uso interno dell' *Acquavite*, un bicchierino di questo liquore, che abbia qualche sapore aromatico, preso la mattina di buon' ora è ottimo per dar forza alla fibra, e tuono allo stomaco, e per ajutare mirabilmente alla digestione. Di fatti tutte le persone lavoriere, ed accostumate alle grandi fatiche non mancano di farne uso specialmente nelle stagioni, e pasti freddi. Nella Germania, Polonia, Russia, e tutti i Paesi del Nord il Popolo minuto, ed i Militari fanno un' uso grande dell' *Acquavite*. In Pietroburgo i Grandi prima di mettersi a tavola per pranzare bevono un bicchie-

rino d' *Acquavite*, onde fortificare lo stomaco, ed eccitare l'appetito.

Bisogna peraltro nel nostro clima temperato d'Italia usare dell'*Acquavite* con gran parsimonia; imperocchè a quelli, che ne bevono abbondantemente infiamma il sangue, e brucia le viscere.

Distillazione dell' Acquavite.

Riempite di vino circa due terzi un gran lambicco di rame stagnato, copritelo del suo capitello, mettete il lambicco sopra un fornello, lotate bene le giunture con carta e colla di farina, empite d'acqua il refrigerente, applicate all' estremità del becco del capitello un recipiente per ricevere il liquore a misura che stilla, lotatelo egualmente, lasciandogli una picciola apertura nel sito del loto, affinchè ne possa sortire l' aria, che si disimpegna in grandissima quantità nel tempo della Distillazione, e prevenire con ciò la rottura del vaso. Scaldate gradatamente il lambicco fino a far bollire il vino che contiene. Distillate ad un fuoco bastantemente forte, affinchè il liquore che distilla formi un filetto, e sostenete questa Distillazione sempre eguale, fino a tanto, che il liquore che stilla comincia a non essere più infiammabile.

Questa Distillazione essendo troppo pronta non può somministrare, che uno *Spirito di vino* molto impuro e carico di molti altri principj di vino; in guisa che quest' *Acquavite* contiene molt'acqua soprabbondante, e molt'olio di vino: sostanze totalmente straniere allo *Spirito di vino propriamente detto*.

Que-

Queste materie etereogenee, che contiene l' *Acquavite* impediscono da potersene servire per la composizione de' *Liquori fini spiritosi*. E' necessario dunque di sottoporla ad una nuova Distillazione, cioè di rettificarla, onde purificarla, e cambiarla in *Siprito di vino*.

Distillazione dello Spirito di Vino.

Molti chiamano questa seconda Distillazione *Rettificazione* dell' *Acquavite*, o *Acquavite Rettificata*. Noi abbiamo una Lettera di *Andrea Silvestri* Maestro Speziale di Roma intorno alla Rettificazione dell' *Acquavite* inserita nel Giornale di Milano 30. Agosto 1795., la quale è infinitamente interessante, economia, e vantaggiosa per tutti quelli che fabbricano liquori. Eccola.

Quando averete osservato con il *Pesa Liquori di Mr. Baumé*, che *l' Acquavite* che avete Distillato, ovvero altra Acquavite di commercio, stà con l' acqua distillata come da quattordici a sedici di forza spiritosa, mescolateci per ogni due boccali di *Acquavite* oncie cinque di carbonella di fornajo ridotta in polvere; versate quindi di un lambicco di rame stagnato, e distillate secondo l' arte con moderato fuoco a filo sottilissimo, ed otterrete per ogni due boccali d' *Acquavite* oncie cinquant'otto di ottimo *Spirito di vino* tutto ardente, privo affatto delle parti etereogenee, e poche oncie di una ben debole *Acquavite*.

Questo metodo sembra il migliore di qualunque altro fin'ad ora conosciuto, tanto per la buona qualità dello *Spirito di vino*, quanto per la speditezza ed economia, con cui si estrae, non

non essendo obbligati di procedere a reiterate Distillazioni per ottenere uno *Spirito di vino* perfettamente puro.

Questo *Spirito di vino* dà trentasei gradi di forza spiritosa sopra l'acqua distillata. Questo grado costituisce la purità dello *Spirito di vino* per la Composizione de' *Liquori fini*, e per l'*Acque spiritose*, *odorose*, e *aromatiche*.

Collo *Spirito di vino* di sopra accennato, (Alcool), ed acqua pura, si possono fabbricare liquori di piacere d'ogni genere, formando varie qualità di *Acquavite* di più o meno intensità, e perciò il metodo è infinitamente giovevole, tanto per l'economico, quanto per avere liquori più grati al palato.

Il Boccale Romano contiene d'acqua comune pura oncie sessantaquattro, che formano due Pinte di Parigi; in conseguenza il mezzo Boccale trentadue oncie, e la foglietta sedici oncie. La Libbra Romana contiene dodici oncie. Tutto ciò potrà servire per tutti quelli, che non conoscono le misure, ed i paesi di Roma.

Della Composizione de' Rosolj.

Osservazioni sulla Composizione de' Rosolj.

Diversi sono i metodi tenuti dagli Artisti nella composizione e manipolazione di questi *Liquori di lusso*, che allettono tanto il gusto, e l'odorato. Io ho procurato di stabilire un sistema metodico, sia per le *Droghe*, sia per gli *Agrumi*, sia per i *Frutti*, sia per le *Piante*,

sia

sia per i *Fiori*, non solo economico, ma inoltre piacevole, utile, e vantaggioso per tutti quelli che fabbricano *Liquori da Tavola*.

I *Rosoli*, che io descrivo porteranno una qualche picciola spesa più degli altri, rapporto il zucchero in pane di cui faccio uso; ma al contrario saranno di un gusto, e di una delicatezza ancora superiore ad una moltitudine di *Rosolj* di commercio, li quali, in luogo di essere grati, e piacevoli al palato, non fanno che disgustarlo in tutti quelli che sono soliti a far uso di ottimi liquori perfettamente preparati.

Si possono ridurre a quattro classi principali tutti i *Liquori* da tavola, che sono in uso; cioè i *Liquori* fatti per *Distillazione*, i *Liquori* fatti per *Infusione* e *Distillazione*, ed i *Liquori* fatti coi *Sughi depurati dei Frutti*. Comprendono queste quattro classi, tanto i *Rosoli*, che le *Rattafie*. Tutti questi *Liquori* possono essere semplici, o composti di varj ingredienti. Si possono difinire i *Rosolj*, e le *Rattafie*, come *Liquori* inzuccherati e aromatizzati, fatti per soddisfare il gusto, e l' odorato.

E' cosa peraltro essenzialissima di non impiegare, che del buon *Spirito di vino* nella preparazione de' *Liquori da Tavola*. L'Acquavite per l' olio di vino cui contiene, e per il suo sapore di flemma di Acquavite, non può fare, che dei *Liquori comuni*.

Per i *Liquori Spiritosi da Tavola* non si può determinare le proporzioni del zucchero, benchè presso a poco si è esperimentato, che tre libbre, più o meno di zucchero in pane, o cotto a *Lissè* è sufficiente per addolcire un boccale

cale di liquore ; ciò nonostante se ne mette fino ad un grato sapore ; ma siccome i *Liquori Spiritosi fini* fatti con ottimo *Spirito di vino*, non disciolgono che poco zucchero, così si mescolano con esso mediante l' intermedio dell' acqua : essi sono il fondamento di tutti i *Liquori da Tavola*.

Quanto all' addizione dell' acqua che si aggiunge alle differenti qualità de' *Rosolj*, e *Rattafie*, anche questa non è possibile di potere determinare ; imperocchè alcuni ve ne aggiungono un quarto, altri un terzo, ed altri la metà, ed altri in luogo dall' acqua vi aggiungono il zucchero cotto a *Lissè*. Il zucchero per altro disciolto a freddo nell' acqua è preferibile in molte circostanze al zucchero cotto a *Lissè* nella Composizione de' *Rosolj fini*.

Molti Artisti fanno le *Acque distillate* di *Marasche*, di *Persiche*, di *Pere*, di *Albicocche*, di *Cacao*, di *Rose*, di *Fiori d' Arancio ec.* Disciolgono a freddo in queste acque il zucchero in pane, vi aggiungono una quantità sufficiente di ottimo *Spirito di vino*, danno ai loro *Liquori* delle dosi giuste e proporzionate, e formano in tal guisa degli eccellenti *Rosolj*. Altri Artisti distillano nello Spirito di vino, mescolato con una sufficiente quantità d' acqua semplice, tutto ciò che è suscettibile di distillazione, ed aggiungono poi a questo spirito aromatizzato una quantità sufficiente di zucchero in pane disciolto a freddo con acqua pura in quella quantità, che richiede la forza del *Liquore*, onde renderlo di un gusto grato e piacevole al palato. Questo è il metodo migliore, ed il più universale

versale. Altri Artisti fanno le loro infusioni in una buona Acquavite, e quindi distillano il Liquore, e lo rettificano; ed altri fanno anche di meno di questa seconda distillazione, ed aggiungono poscia a questo Liquore il zucchero sufficiente disciolto a freddo con acqua pura. Altri Artisti finalmente addolciscono i loro *Liquori Spiritosi*, con zucchero cotto a *Lissè*.

Quanto ai *Rosolj fini* fatti per infusione, questi comprendono un certo numero di Piante aromatiche; e tutti i Fiori *Liliaci* l' aromo de' quali è impossibile di fissare con alcuna specie di distillazione, bisogna estrarne l' odore col mezzo dell' infusione nello *Spirito di vino*. Questi Fiori sono la *Viola mammola*, il *Gelsomino*, il *Tuberoso*, il *Giunchiglio*, il *Giacinto*, l' *Agazzia ec.* Questi *Rosolj di Fiori*, sono *Liquori di stagione*, e si preparano in una maniera totalmente diversa dagli altri, specialmente per quei *Fiori*, e per quelle *Piante*, che danno delle tinture, come l' *Ascenzio*, la *Viola Mammola ec.*

Tutte queste varie preparazioni dipendono dai differenti metodi, che ogni Artista tiene nella fabbricazione dei *Liquori da Tavola*, e che si troveranno tutte comprese in questo Capitolo. Si avverte però, che più acqua si mescola con i *Liquori spiritosi*, più essi saranno deboli, ed in conseguenza meno fini e delicati.

Benchè si siano descritti i differenti metodi per ottenere gli *Spiriti Aromatichi*, le *Acque Distillate*, gli *Olj Essenziali*, le varie *Infusioni*, le molte *Composizioni*, sia de' *Rosolj*, sia delle *Rattafie*; ciò nonostante la Composizione de' *Liquori fini da Tavola* dipende moltissimo dal genio,

nio, e buon gusto dell'Artista; imperocchè può fare egli un buon numero di esperienze sopra a ciascuno oggetto, che gli presenta all'immaginazione; egli può riunire diversi *Liquori* insieme, e formarne delle felici combinazioni: esse possono spargere molto lume sulla Fisica degli odori, e dei sapori, e procurare ai voluttuosi e delicati de'nuovi Liquori da sodisfarli. Codeste Teoriche ricerche a troppo lunghi dettagli m' impegnarebbero. Mi contenterò dunque di esporre il piano metodico ed esperimentale, che si può pratticare in questa materia di lusso e di piacere per la Tavola.

Tutti i *Rosolj* debbono essere limpidi, e trasparenti come l'acqua, e tutte le *Rattafie* colorite. Quando i *Rosolj* hanno un certo colore paglino è segno che sono difettosi, e fatti con sciroppo, o con zucchero di cattiva qualità. Le tinture artefiziali non sono state adottate da certi Fabbricatori de' Liquori, se non che per nascondere i difetti delle loro manipolazioni, se si eccettuano i *Liquori Composti*, come l'*Alchermes*, il *Perfett'Amore* ec., e quei Liquori, che danno le loro naturali tinture. Per tutti gli altri qualunque tintura, che si mescoli con un *Rosolio* perfetto e delicato, ne altera subito il gusto e la finezza. I *Rosolj* coloriti si possono chiamare a giusto titolo *Rosolj mascherati*. Alcuni Artisti hanno forse creduto con le diverse tinture di dare ai loro *Rosolj* un' aspetto più grato alla vista; ma certamente non hanno osservato, che questo era a spese del palato. Per persuadersi di ciò basta riflettere, che la cocciniglia, l' indico, la gomma, il zucchero brucia-

ciato, i fiori di giglio, sono tutte tinture, le quali non mancano di communicare ai *Liquori* de' sapori stranieri, che ne alterano la purità.

Nulla è più facile presentemente, che di fabbricare, e comporre *Liquori da Tavola*; mentre con Acquavite, Sciroppo, qualche Acqua odorosa, qualche Infusione, e qualche Tintura, tanto è fatto.

Rapporto finalmente alle Dosi, si è creduto cosa più facile il lavoro in picciolo; imperocchè volendo lavorare in grande, non vi è che accrescere le proporzioni.

Molti Artisti addolciscono i loro *Spiriti Aromatici* a misura che hanno bisogno di *Rosolio*; ed altri in luogo di formarne dei *Rosolj*, ne fanno commercio.

Rosolio Maraschino.

Questo Rosolio non varia che per il frutto da quello di Zara. Prendete trenta libbre di ciriegie marasche. Se saranno di luoghi montuosi, come Albano, Frascati, Velletri, Marino ec. saranno migliori; levategli il nocciuolo, ed il pedicolo, ponete la polpa in infusione in un picciolo tino, o vaso di terra verniciato, con qualche foglia dello stesso frutto, alle quali averete tolte le costoline, poneteci porzione di quattro boccali di Spirito di vino mescolato con due boccali d' acqua pura, per quanto è necessario, acciò le marasche restino coperte dal liquore di circa due dita; aggiungeteci un' oncia di cannella garofanata rotta in pezzi, e due oncie di coriandoli ammaccati; coprite l' infusione con una tela grossa legata all' intorno del vaso. Farete lo stesso de' noc-

ciuo-

ciuoli, cioè schiacciateli grossolanamente in un mortajo di pietra, e poneteli in infusione separatamente col resto dello Spirito di vino. Lasciate in questo bagno sì l'uno, che l'altro per lo spazio di quattro o cinque giorni. Dopo un tal tempo procedete alla Distillazione; cioè versate il tutto in un lambicco di rame stagnato, che sia pieno circa due terzi; e distillate a Bagno-maria a filo sottilissimo; nè ritrarrete cinque boccali o poco più di ottimo *Spirito di Marasca*. Quindi in una caldaja disciogliete a freddo intorno a quindici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi con un boccale di acqua pura, e poscia mescolateci il liquore maraschino; osservate se il gusto è combinato, e se è di una grata dolcezza. Il palato deve molto servire nella Composizione de' Liquori da Tavola. Filtrate per un imbuto di vetro, o con carta bigia, o con cottone, in boccie di vetro, che conservarete ben turate in luogo asciutto, per indi passare il *Rosolio Maraschino* in bottiglie, o altri vasi più piccioli.

A Zara fanno ordinariamente quattro Distillazioni per la composizione di questo *Liquore*, cioè la Distillazione del vino, la Rettificazione dell' Acquavite, la Distillazione dell' Infusione delle marasche, e la Rettificazione dello Spirito di marasche. Io però credo inutili queste quattro Distillazioni, qualora si abbia dello Spirito di vino perfettamente puro, ed ai gradi trentasei del *Pesa Liquori di Mr. Baumè*.

La Rettificazione dello *Spirito di Marasche* la credo necessaria, qualora si faccia l' Infusione nell' *Acquavite*, in luogo dello *Spirito di vi-*

vino. In questo caso bisogna mettere nell' Infusione otto boccali d' Acquavite per averne circa cinque boccali di Spirito di marasche.

Rosolio Maraschino all' Acqua di Marasche.

Discioglicte a freddo in due boccali di Acqua di marasche dodeci libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, mescolateci quindi tanto Spirito di vino quanto è necessario per dare un grato sapore al Liquore, filtratelo, e imbottigliatelo.

Questi *Rosolj* preparati con le Acque distillate, Spirito semplice, e Zucchero quanto basti, sono sempre più deboli di quelli fatti con lo *Spirito di vino aromatizzato*. L' Acqua di Marasche la trovarete all'Articolo delle *Acque distillate*.

Rosolio di Albicocca.

Abbiate quattro boccali di Spirito di vino mescolato con tre boccali d' acqua pura. Ponete in una tina tante Albicocche bianchette, o fiorentine tardive fresche e sincere tagliate in pezzi, quanto che versandoci sopra lo spirito di vino restino coperte di due dita dal liquore, aggiungeteci le mandorle delle Albicocche schiacciate con la loro pellicola, un' oncia di cannella rotta in pezzi, e due oncie di coriandoli ammaccati. Coprite il vaso con una tela grossa. Lasciate in infusione per quattro, o cinque giorni in un luogo fresco. Versate quindi in un lambicco di rame stagnato, che sia pieno circa due terzi, distillate a Bagno-maria a filo sottile, fino a tanto che averete ottenuto cinque boccali o poco più di Spirito di Albicocca. Discioglicte a freddo in un caldajo circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi con un boccale d'ac-

qua

qua pura, uniteci quindi lo *Spirito di Albicocche*, mescolate la composizione, assaggiate se è di un sapore grazioso, e se nulla manca. Filtrate il liquore, come quello di Marasche, e imbottigliatelo egualmente.

Se volete preparare il *Rosolio* coll' Acqua distillata d' Albicocche; versate in una caldaja due boccali di quest' acqua stillata, squagliateci a freddo per ogni boccale di liquore circa tre libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, uniteci poscia tre boccali di spirito di vino; mescolate la composizione, assaggiate il *Rosolio*, ed osservate se nulla domina, onde aggiungerci ciò che vi potrebbe mancare, filtrate il liquore, e conservatelo in boccie di vetro ben turate.

Rosolio di Persica.

Prendete venticinque libbre di Persiche dette della *Maddalena*, che siano mature sincere, e colte di recente, spaccatele, levategli il nocciuolo, tagliatele in pezzi, mettetele in una tina, o vaso di terra verniciato con quattro boccali di Spirito di vino mescolato con tre boccali d' acqua pura, che il frutto resti coperto dal liquore di due dita, aggiungeteci le mandorle delle persiche schiacciate con la loro pellicola, ed un' oncia di cannella garofanata rotta in pezzi. Coprite il vaso, come sopra, lasciate così l'infusione per quattro giorni, il vaso coperto. Quindi procedete alla distillazione a Bagno-maria a filo semplice, ed otterrete cinque boccali o poco più di *Spirito di Persica*. Mescolate a questo spirito il zucchero in pane sufficiente rotto in pezzi, e disciol-

sciolto a freddo con un boccale d' acqua pura. La regola che più o meno poco varia è di trè libbre di zucchero per un boccale di liquore. Filtratelo per imbuto con carta, o cottone, e conservatelo in boccie di vetro ben turate.

Per preparare questo *Rosolio* con l'*Acqua distillata di Persica*, vedete quello di *Albicocca*, mentre si compone esattamente nella stessa maniera. Vedete l' *Acqua distillata di Persica* all' Articolo delle *Acque aromatiche distillate*.

Rosolio di Pera Moscate.

Scegliete delle picciole Pere moscate, dette volgarmente *Moscarole*, che siano colte di recente, mature, e sopra tutto sincere, levategli il pedicolo, l' occhio di sotto, tagliatele in quattro parti, e levategli i semi; ponetele in un vaso, o tina, versateci sopra quattro boccali di spirito di vino mescolato con tre boccali d'acqua pura, che il frutto resti coperto di due dita dal liquore, aggiungeteci mezz'oncia di cannella garofanata rotta in pezzi, ed un' oncia di coriandoli ammaccati; coprite il vaso, lasciate in infusione circa quattro giorni, il vaso coperto; versate poscia in un lambicco di rame stagnato, che sia pieno due terzi, distillate a Bagno-maria a filo sottile, fino a tanto che averete ottenuto poco più di cinque boccali di *Spirito di Pera-moscate*. Unite a questo Spirito il zucchero necessario disciolto a freddo, come il solito, filtratelo, e conservatelo in boccie di vetro come gli altri. Le picciole Pere moscate sono le migliori per comporre questo liquore, atteso il loro graziosissimo odore

mo-

moscato molto rilevato, e sapore piacevolissimo.

Il *Rosolio di Pera moscate*, fatto con l'Acqua distillata di questo frutto, si prepara così: prendete in una grande terrina due boccali di *Acqua distillata di Pera moscate*, disciogliete a freddo in quest' acqua dodeci libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi, aggiungeteci quindi tre boccali di spirito di vino, mescolate, assaggiate se il liquore è di un piacevole sapore, e se nulla manca, per aggiungerci, bisognando o più zucchero, o più acqua distillata del frutto. Alcuni Artisti pongono tanta acqua distillata aromatica, e tanto spirito di vino; ma questo dipende dal gusto di chi lavora, onde combinare questa composizione di un grato sapore.

Rosolio di Melappietta.

Prendete venticinque libbre di Melappiette fine, che sono le più odorose, mature, sincere, e colte di recente, tagliatele in quarti, levategli i semi, ponetele in una tina, o vaso, versateci sopra quattro boccali di spirito di vino mescolato con tre boccali di acqua pura, e la solita cannella, e coriandoli; lasciate in infusione per quattro giorni, il vaso coperto con tela grossa, ed in luogo fresco. Dopo questo tempo, distillerete a Bagno-maria a filo sottile, ed otterrete cinque boccali, e poco più di *Spirito di Melappia*. Mescolate con questo spirito il zucchero sufficiente rotto in minuti pezzi, e disciolto a freddo con un boccale d'acqua pura. Filtrate il liquore, come il solito, e conservatelo in boccie ben turate.

Que-

Questo *Rosolio* , volendolo preparare con l'Acqua distillata di melappia, si compone , e si finisce precisamente come quello di *Perette moscate* . Le *Acque* di *Pera moscate* , e di *Melappia* , vedetele all' Articolo delle *Acque aromatiche distillate* .

Rosolio di Cannella ,

Prendete una libbra di ottima cannella , ammaccatela , mettetela in infusione a freddo con quattro boccali di spirito di vino , e tre boccali d' acqua comune , per lo spazio di tre o quattro giorni , il vaso ben coperto . Quindi versate in un lambicco di rame stagnato , e distillate a Bagno-mariaa . Siccome l' olio di cannella è pesantissimo , e per conseguenza s'inalza difficilmente , così distillarete a grosso filo ; mentre non rischiate niente a forzare subito il fuoco alquanto vivamente . Avendo ricavato cinque boccali o poco più di *Spirito di Cannella* dalla distillazione , cambiate recipiente . Continuate allora il fuoco vivamente , ed otterrete un' acqua biancastra molto odorosa , e molto carica d' olio essenziale , che serbarete ad altr' uso .

Disciogliete a freddo in una caldaja circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi con un boccale d' acqua pura , aggiungeteci quindi lo *Spirito di Cannella* , mescolate la composizione , assaggiate se il *Rosolio* è di un sapore delicato , e dolce abbastanza ; filtratelo per imbuto di vetro , o con carta bigia , o con cottone , e conservatelo in boccie di vetro , o bottiglie ben turate .

Rosolio di Garofani.

Abbiate quattro oncie di Garofani di ottima qualità, ammaccateli, metteteli in infusione a freddo per tre, o quattro giorni, con quattro boccali di *Spirito di vino*, e tre boccali d'acqua pura, il vaso ben coperto. Quindi distillate a Bagno-maria a filo semplice. Allorchè averete ottenuto cinque boccali, o poco più di *Spirito di Garofani* fermate la distillazione.

Disciogliete quindi il zucchero a freddo come sopra, mescolatelo allo *Spirito di Garofani*, e filtrate, e terminate il *Rosolio*, come quello di *Cannella*.

Rosolio di Vainiglia.

Sceglicte sei oncie di baccelli di Vainiglia recenti, ammaccateli in un mortajo di bronzo, metteteli in infusione per tre o quattro giorni con quattro boccali di spirito di vino e tre boccali d' acqua comune. Poscia distillate a Bagno-maria a filo semplice. Quando averete ottenuto cinque boccali e poco più di *Spirito di Vainiglia*, fermate la distillazione, e componete questo *Rosolio*, come quello di *Garofani*.

Se questi tre differenti Rosolj li volete preparare con le loro Acque distillate di *Cannella*, di *Garofani*, e di *Vainiglia*, seguite lo stesso metodo, che si è pratticato per i *Rosolj de' Frutti*; cioè disciogliete a freddo in due boccali d'Acqua aromatica distillata circa dodici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi, aggiungeteci poscia trè boccali di spirito di vino, mescolate la composizione, assaggiate se nulla manca per potere aggiungere, e combinare un liquore grazioso a bere; filtratelo, e con-

conservatelo in boccie, o bottiglie ben turate.

Rosolio di Anisi.

Abbiate una libbra di Anisi di Malta, o di Alicante, seccati di recente, netti, e di ottima qualità, ammaccateli in un mortajo di pietra, metteteli in infusione a freddo con quattro boccali di spirito di vino, e tre boccali d' acqua pura per uno o due giorni il vaso ben coperto. Poscia distillate a Bagno-maria a filo sottile. Quando averete ottenuto cinque boccali o poco più di *Spirito di Anisi*, fermate la distillazione, mescolate con questo spirito il zucchero in pane disciolto a freddo con un boccale d' acqua pura, come sopra, e filtratelo, e imbottigliatelo nello stesso modo.

Rosolio di Coriandoli.

Prendete una libbra e mezza di Coriandoli di buona qualità, netti, seccati bene, e recenti, ammaccateli, metteteli in infusione come gli Anisi, e quindi distillate a Bagno-maria come il solito. Quando averete ottenuto poco più di cinque boccali di *Spirito di Coriandoli*, mescolatelo col zucchero in pane disciolto a freddo con un boccale d'acqua pura, filtrate, e finite questo Rosolio come gli altri.

Rosolio di Finocchio.

Scegliete una libbra e mezza di Finocchio dolce in grana, netto, e seccato di recente, ammaccatelo, ponetelo in infusione in quattro boccali di spirito di vino, e tre boccali d' acqua pura. Dopo uno o due giorni procedete alla distillazione a Bagno-maria a filo sottile; allorchè averete ottenuto cinque boccali, o poco più di *Spirito di Finocchio*, disciogliete a freddo

con un boccale d'acqua pura circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, mescolatelo con lo *Spirito di Finocchio* distillato, assaggiate se è di un grato sapore, filtratelo, e ponetelo in bottiglie ben turate.

Rosolio di Ginepro.

Abbiate quattro libbre di belle coccole di Ginepro, ammaccatele grossolanamente, mettetele in infusione a freddo per uno o due giorni con quattro boccali di spirito di vino, e trè boccali di acqua pura, il vaso ben coperto. Versate poscia in un lambicco, distillate a Bagno-maria a filo semplice; quando averete ottenuto poco più di cinque boccali di *Spirito di Ginepro* fermate la distillazione; mescolate a questo *Spirito* circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, e disciolto a freddo con un boccale d'acqua pura; assaggiate, filtrate, e ponete nelle bottiglie.

Potete preparare questo Rosolio anche per Infusione; cioè, ammaccate due libbre di coccole di Ginepro, ponetele in un vaso di terra verniciato, versateci sopra due boccali d'acqua bollente, coprite bene il vaso, lasciate infondere per ventiquattr'ore, e filtrate quindi al cappuccio; discioglíete a freddo con questa infusione di Ginepro circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi, aggiungeteci quindi quattro boccali di spirito di vino, mescolate, assaggiate se nulla manca, per potere correggere; filtrate per imbuto di vetro, o con carta bigia, o con cottone, e ponete in bottiglie.

Quan-

Quando il *Ginepro* è recente, alcuni Artisti lo fanno infondere intiero, che poi colano con espressione; e quando è vecchio lo ammaccano prima di metterlo in infusione.

Rosolio di China.

Questo *Liquore* si preparerà per infusione, e non per distillazione. Ponete in una boccia grande di vetro quattro boccali di spirito di vino, metteteci in infusione quattro oncie di ottima china ammaccata, lasciate infondere per ventiquattr' ore, la boccia ben atturata. Poscia colate lo *Spirito di China* per un pannolino prima bagnato, e poi spremuto, in un caldajo, o grande terrina; quindi aggiungeteci circa dodici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, disciolto a freddo con un boccale d'acqua pura; mescolate la composizione, assaggiate, ed osservate se la dose è ben combinata, dovendo il liquore avere un grazioso sapore, e odore di China; quindi filtrate il *Rosolio* come gli altri, e ponetelo in bottiglie ben turate nello stesso modo.

Potete comporre il *Rosolio di China* in quest' altra maniera. Ponete in una boccia grande di vetro quattro boccali di spirito di vino addolcito di un grato sapore con zucchero sufficiente cotto a *Lissè*, poneteci in infusione per ventiquattr' ore quattr' oncie di ottima China ammaccata, la boccia ben turata. Dopo questo tempo, passate il liquore per un pannolino bagnato, e spremuto, e quindi filtratelo per imbuto, o con cottone, o con carta bigia. ponetelo in bottiglie ben turate.

Po-

Potete ancora preparare questo *Rosolio* per infusione all' acqua. Prendete quattr' oncie di ottima China, ammaccatela, ponetela in una boccia di vetro, fatela infondere a freddo con un boccale d' acqua pura la boccia ben turata, aggitandola spesso. Dopo ventiquattr' ore passate l' infusione per un setaccino di velo, discioglieteci circa dodici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi. Quando il zucchero si sarà disciolto, aggiungeteci quattro boccali di spirito di vino, mescolate, assaggiate, filtrate, e ponete in bottiglie.

Rosolio di Giunco Odoroso.

Abbiate due libbre di Giunco odoroso lungo, fatelo stare in infusione per quattro, o cinque giorni, con quattro boccali di spirito di vino, e trè boccali d' acqua comune, il vaso ben coperto. Dopo procedete alla distillazione a Bagno-maria a filo semplice. Quando averete ottenuto poco più di cinque boccali di Spirito di Giunco odoroso, fermate la Distillazione. Componete il *Rosolio*, come gli altri *Rosolj di Droghe*, e finitelo egualmente.

Rosolio di Calamo Aromatico.

Questo Rosolio si fa col medesimo metodo, e colle medesime dosi del precedente, e si finisce nella stessa maniera degli altri.

Rosolio di Cedrato.

Prendete da venti in trenta Cedrati di una giusta grossezza, colti di recente, tagliategli tutta la superficia della scorza in fettine sottilissime (zeste), senza intaccare il bianco, e fatele cadere a misura che le tagliate in quattro boccali di spirito di vino coll' addizione di

trè

trè boccali di acqua pura; versate il tutto in un lambicco di rame stagnato, distillate a Bagno-maria a filo sottilissimo; ne ritrarrete cinque boccali, o poco più di *Spirito di Cedrato.* Disciogliete a freddo circa dodici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi con un boccale d'acqua pura; unite a questo zucchero così disciolto lo Spirito di Cedrato che avete distillato, mescolate la composizione, assaggiate se nulla manca, per potere correggere, onde formare un *Rosolio di Cedrato* perfetto. Quindi filtrate il liquore per imbuto di vetro con fiorettone, o bombace, conservate il Rosolio in boccie di vetro ben turate.

Rosolio di Portogallo.

Tagliate la superficie della scorza in fettine sottilissime (zeste) a venti in trenta Aranci di Portogallo di una mediocre grossezza, e colti di recente, osservando di non tagliare il bianco; fate cadere queste fettine a misura che le tagliate in quattro boccali di spirito di vino coll' addizione di tre boccali d'acqua pura; versate quindi in un lambicco di rame stagnato, distillate a Bagno maria a filo semplice. Ne otterrete poco più di cinque boccali di *Spirito di Portogallo*, che mescolarete con zucchero in pane a sufficenza disciolto a freddo in un boccale d'acqua comune, come per il *Rosolio di Cedrato*. Filtratelo e finitelo nello stesso modo.

Rosolio di Limone.

Prendete circa trenta Limoni Romaneschi di una giusta grossezza, e colti di recente, tagliategli tutta la superficie della scorza in sottilissime fettine (zeste), senza intaccare il bianco,

co, e fatele cadere in quattro boccali di spirito di vino coll' addizione di tre boccali d' acqua pura; distillate quindi a Bagno-maria a filo sottile. Quando averete ottenuto cinque boccali o poco più di *Spirito di Limone*, fermate la distillazione. Componete il *Rosolio* come quello di *Cedrato*, e finitelo egualmente.

Rosolio di Arancio.

Scegliete circa venti belli Aranci acidi, colti di recente, e maturi, tagliategli tutta la superficie della scorza in fettine picciole, e sottilissime (zeste), senza intaccare il bianco, che farete cadere a mano a mano che le tagliate in quattro boccali di spirito di vino coll' addizione di tre boccali d' acqua pura; versate quindi in un lambicco di rame stagnato, che sia pieno due terzi, e distillate a Bagno-maria a filo sottilissimo. Ne ritrarrete poco più di cinque boccali di *Spirito di Arancio*. Componeteci il *Rosolio* come quello di *Cedrato*, e finitelo nello stesso modo.

Rosolio di Cedro.

Tagliate le *zeste* ossiano fettine picciole, e sottilissime sopra alla scorza gialla di quindici belli Cedri, colti di recente; fate cadere queste fettine a misura, che le tagliate in quattro boccali di spirito di vino mescolato con tre boccali d' acqua pura; versate quindi in un lambicco di rame stagnato, distillate a Bagno-maria a filo semplice, e ne ritrarrete poco più di cinque boccali di *Spirito di Cedro*. Disciogliete il zucchero in pane a freddo con un boccale d'acqua comune, che sia sufficiente per addolcire il liquore, filtratelo, e conservatelo in boccie di vetro ben turate.

Rosolio di Rose;

Prendete otto libbre di Rose pallide semplici, dette *Maggiesi*, colte due ore dopo levato il sole, sfogliate queste rose, cioè levategli il calice, stami ec., fatele appassire per qualche ora sopra spaselle guarnite di carta, poscia mettetele in un vaso di terra verniciato, versateci sopra quattro boccali di spirito di vino, mescolato con tre boccali d'acqua pura, coprite il vaso, lasciate in infusione due giorni; poscia versate in un lambicco di rame stagnato, che sia pieno due terzi. Distillate a Bagnomaria a filo sottile. Ne ritrarrete poco più di cinque boccali di *Spirito di Rose* perfettamente odoroso.

Disciogliete a freddo circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi, con un boccale d'acqua semplice; unite a questo zucchero lo *Spirito di Rose* che avete distillato, mescolate il liquore, assaggiate se nulla manca per potere aggiungere; filtrate come il solito, e conservate il *Rosolio* in boccie ben turate.

Rosolio di Fiori d'Arancio.

Abbiate otto libbre di Fiori d'Arancio, colti dalla sera, o la mattina due ore dopo levato il sole, sfogliateli, cioè levategli il calice, stami ec., ponete le foglie in infusione in un vaso grande di terra verniciato, con quattro boccali di spirito di vino, mescolato con tre boccali di acqua pura; lasciate così per due giorni il vaso ben coperto con tela grossa. Dopo di ciò versate in un lambicco di rame stagnato, e distillate a Bagno-maria a filo sottilissimo. Ne ritrarrete cinque boccali, o poco più di *Spirito di Fiori d'Arancio* mol-

molto odoroso. Componete questo *Rosolio* come quello *di Rose*.

Questi due eccellenti *Rosolj* alcuni Artisti li compongono in quest' altra maniera; cioè, prendono due boccali di *Acqua distillata di Rose*, con la quale disciolgono a freddo circa dodici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, e poi vi aggiungono tre boccali di spirito di vino; mescolano la composizione, l'assaggiano, osservano se è ben combinata, onde aggiungerci ciò che vi potrebbe mancare, sia zucchero, sia acqua di rose, mentre lo spirito di vino è sufficiente, la filtrano, ed hanno un *Rosolio di Rose*, alquanto più debole, ma ottimo.

Lo stesso fanno con due boccali di Acqua distillata di Fiori d'Arancio. Talvolta compongono questi *Liquori alle Acque distillate*, mettendo tanta *Acqua di Rose*, o di *Fiori d' Arancio*, e tanto *Spirito di Vino*, e li chiamano *Rosolj di metà, e metà*. Queste due *Acque* le trovarete all' Articolo delle *Acque aromatiche distillate*.

Rosolio di Gelsomino.

Mettete in infusione in una boccia di vetro una quantità sufficiente di Fiori di Gelsomino, colti di recente, e freschissimi, con quattro boccali di spirito di vino, che i fiori occupino la metà della boccia, turatela bene, lasciate digerire a freddo per quattro o cinque giorni. Dopo questo tempo passate il liquore con espressione per un pannolino prima bagnato, e poi spremuto; ed è quello che si dice *Spirito di Gelsomino*; unite a questo spirito circa dodici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi, e disciolto a freddo con un boccale d'ac-

qua

qua pura, mescolate il liquore, assaggiate se nulla domina, e se il *Rosolio di Gelsomino* è di un grato e dolce sapore. Filtratelo per imbuto di vetro, o con carta bigia, detta fiorettone, o con cottone, conservatelo in boccie di vetro ben turate.

Rosolio di Giunchiglio.

Accomodate a freddo in una boccia grande di vetro quattro boccali di spirito di vino con zucchero a sufficienza cotto a *Lissè*, o zucchero in pane disciolto a freddo con acqua pura, poneteci in infusione una giusta quantità di Fiori di Giunchiglio, che occupino circa la metà della boccia. Fate digerire a freddo per quattro o cinque giorni, la boccia ben turata. Poscia passate per un pannolino i fiori; filtrate il *Liquore* come il solito, e conservatelo in boccie ben turate.

Rosolio di Viola mamola.

Abbiate delle Viole mamole di campagna, levategli i calici, ed i pediculi, mettetele in infusione a freddo in quattro boccali di spirito di vino addolcito come il precedente, che i fiori occupino la metà della boccia. Fate digerire come sopra, quindi passate per un pannolino senza premere il fiore, filtrate, e finite questo Rosolio come il precedente.

Rosolio di Agazzia.

Per preparare questo *Liquore* bisogna scegliere i Fiori di Agazzia grossi, gialli, e giunti al loro punto di una odorosa fragranza. Questo è un *Rosolio* graziosissimo, e si compone esattamente come quello di *Giunchiglio*.

Ro-

Rosolio di Tuberoso.

Prendete una quantità di Fiori di Tuberoso semplice, e non doppio, essendo più odoroso, levategli i calici, stami ec., e non prendete che le sole foglie bianche, ponete questi fiori in infusione in una boccia grande di vetro con quattro boccali di spirito di vino, che i fiori occupino la metà della boccia; fate digerire a freddo per quattro, o cinque giorni, la boccia ben turata. Poscia passate per un pannolino come i Gelsomini; ed è quello che si chiama *Spirito di Tuberoso*. Componete, e finite questo *Liquore* esattamente come quello di *Gelsomino*.

Questi *Rosolj di Fiori*, si compongono per Infusione, mentre tutti i *Fiori Liliaci*, l'Aromo de' quali essendo estremamente fugace, non è possibile di fissare con alcuna specie di distillazione, onde bisogna ricorrere allo spirito di vino, il quale si carica facilmente dell' olio essenziale di molti fiori, che non si può ottenere per mezzo della distillazione.

Rosolio di Ascenzio.

Mettete in un lambicco di rame stagnato quattro boccali di spirito di vino, e tre boccali d'acqua pura, riempitelo circa due terzi di foglie e punte di Ascenzio maggiore, che lo spirito di vino lo superi di due o tre dita. Procedete alla distillazione a Bagno-maria a filo semplice. Quando averete ottenuto poco più di cinque boccali di *Spirito di Ascenzio*, fermate la distillazione.

Disciogliete a freddo circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in minuti pezzi con

un

un boccale d' acqua pura, che unirete allo *Spirito di Ascenzio* che avete distillato; mescolate il liquore, assaggiatelo se è di un grato odore, e sapore di Ascenzio, e aggiungeteci ciò che vi potrebbe mancare. Filtratelo, e conservatelo in boccie ben turate.

Potete fare questo *Liquore* per Infusione, ed allora si chiama *Tintura di Ascenzio*. Ponete in una boccia grande di vetro quattro boccali di spirito di vino addolcito ad un grato sapore con zucchero cotto a *Lissè*, metteteci in infusione ott'oncie di sommità, e foglie di *Ascenzio Pontico*; fate digerire tre o quattro giorni finchè l'Ascenzio averà comunicato al liquore un grazioso sapore e odore di Ascenzio, avendo cura che la boccia sia ben turata con pergamena ammollata e legata con filo grosso. Dopo questo tempo passate il liquore per un pannolino bagnato come il solito, senza premere l'Ascenzio; filtrate il *Rosolio* per imbuto o con carta, o con cottone, e conservatelo in boccie ben turate. Questo Liquore si chiama *Rosolio di Ascenzio Pontico*.

Rosolio di Menta.

Abbiate una quantità di foglie di Menta crespa, detta *Romana*, ponetele in un lambicco di rame nella medesima quantità, che l'Ascenzio, versateci sopra quattro boccali di spirito di vino mescolato con tre boccali d'acqua pura, che il lambicco sia pieno due terzi, e che il Liquore superi la Menta di due o tre dita. Distillate a Bagno-maria a filo sottile. Quando averete ottenuto poco più di cinque boccali di *Spirito di Menta*, smontate il lambicco. Me-

sco-

scolate a questo spirito il zucchero come sopra, e filtratelo, e finitelo nella stessa maniera di quello di *Ascenzio*.

Per Infusione lo potete preparare esattamente come il precedente, con le medesime dosi, e nella stessa maniera.

Rosolio di Timo.

Prendete tutte le frondine odorose del Timo, in quella quantità necessaria per quattro boccali di spirito di vino, e tre boccali di acqua pura, e che il liquore sopranuoti di circa tre dita sopra le foglie di Timo poste nel lambicco. Distillate a Bagno-maria a filo semplice. Ne ritrarrete cinque boccali, e poco più di *Spirito di Timo*, Aggiungete a questo spirito circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, disciolto a freddo con un boccale d'acqua pura, mescolate la composizione, assaggiate il liquore, osservate se nulla manca, filtratelo, e conservatelo in boccie di vetro ben turate.

Volendolo preparare per Infusione seguirete il medesimo metodo, e le medesime dosi, che sono indicate al *Rosolio di Ascenzio per Infusione pag.* 45.

Rosolio di Madricala.

Abbiate una quantità di Matricala semplice in fiori, prendetene le sommità, e le foglie, ponetele nel lambicco, versateci sopra quattro boccali di spirito di vino mescolato con tre boccali d'acqua pura, che il liquore superi la Matricala di due o tre dita, e che il lambicco sia pieno due terzi. Distillate a Bagno-maria a filo sottile. Quando averete ottenuto poco

più

più di cinque boccali di *Spirito di Matricala* , fermate la distillazione , e finite questo Rosolio come gli altri .

Se lo volete preparare per Infusione , accomodate lo spirito di vino con il zucchero in pane disciolto a freddo con acqua , o cotto a *Lissè* , poneteci in infusione le ramette fiorite di matricala per due o tre giorni , la boccia ben turata ; quindi passate per pannolino bagnato e spremuto , filtrate , e conservate il liquore in boccie di vetro ben turate .

Rosolio di Rosmarino .

Empite una cucurbita di fiori , di foglie e di cime di Rosmarino fino a due terzi incirca o poco meno , versateci sopra quattro boccali di spirito di vino mescolato con tre boccali d'acqua comune , in guisa che sorpassi il Rosmarino di circa due dita ; coprite la cucurbita col suo capitello , ponete il lambicco a Bagno-maria , e distillate molto lentamente a filo sottile . Nè ritrarrete cinque boccali e poco più di *Spirito di Rosmarino* . Aggiungete a questo liquore il zucchero come sopra , combinatelo di un gusto piacevole e filtratelo come gli altri .

Rosolio di Mandorla Amara .

Prendete quattro libbre di Mandorle amare , nette , intere , e recenti , ammaccatele in un mortajo di pietra , con la loro pellicola , mettetele in infusione per ventiquattr' ore con quattro boccali di spirito di vino , coll' addizione di tre boccali di acqua pura ; poscia versate in un lambicco di rame stagnato , che sia pieno due terzi ; distillate a Bagno-maria a filo sempli-

plice, fino a tanto che averete ottenuto poco più di cinque boccali di *Spirito di Mandorla Amara*. Mescolate a questo spirito circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, disciolto con un boccale d'acqua pura, filtrate il liquore, e conservatelo in boccie come gli altri.

Rosolio di Cacao.

Prendete tre libbre di Cacao abbrostolito di recente, e di un bel colore bruno, come per fare la cioccolata, e ben nettato; pestatelo grossolanamente in un mortajo di pietra; quindi ponetelo in infusione a freddo con quattro boccali di spirito di vino, coll' addizione di tre boccali d' acqua comune; dopo tre o quattr' ore versate in un lambicco di rame stagnato, che sia pieno due terzi; distillate a Bagno-maria a filo semplice. Quando averete ottenuto cinque boccali di *Spirito di Cacao*, o poco più, fermate la distillazione.

Disciogliete a freddo circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi con un boccale d' acqua pura; mescolate questo zucchero allo *Spirito di Cacao* che avete distillato, assaggiate se il *Liquore* è di un sapore grazioso, filtratelo, e conservatelo in bottiglie ben turate.

Rosolio di Caffè.

Abbrostolite al suo punto trè libbre di Caffè di Levante, o della Martinicca, macinatelo, ponetelo in quattro boccali di spirito di vino, coll' addizione di tre boccali d' acqua comune; dopo tre o quattr' ore d' infusione, versate in un lambicco, distillate a Bagno-maria a filo sottile; e quando averete ricavato

dal-

dalla distillazione cinque boccali o poco più di *Spirito di Caffè*, componeteci il Rosolio, filtratelo, e finitelo come il *Rosolio di Cacao*.

Rosolio d' Acqua Divina.

Prendete quattro boccali di spirito di vino, mezz' oncia d' olio essenziale di bergamotta, sedici oncie di acqua di fiore d' Arancio; ponete tutto ciò in un Bagno-maria di rame stagnato, distillate a un calore inferiore a quello dell' acqua bollente per estrarre tutto lo spiritoso. Disciogliete quindi a freddo circa quindici libbre di zucchero in pane, rotto in minuti pezzi, con due boccali d' acqua pura; aggiungeteci lo spirito di vino aromatizzato, mescolate la composizione, osservate se è di un sapore dolce piacevole. Conservate il Liquore in boccie ben turate, che filtrarete qualche tempo dopo. Si fa un grand' uso in Francia dell' *Acqua Divina* per la Tavola, perchè è un *Liquore* graziosissimo a bere.

Rosolio d' Alkermes.

Abbiate due oncia e mezza di buona cannella, mezz' oncia di garofani, una quarta di vainiglia, due noci moscate, quindici mandorle amare, un' ottava di macis, un' ottava di coriandoli; ammaccate tutte queste droghe separatamente nel mortajo; ponetele in una boccia grande di vetro, con trè boccali di ottimo spirito di vino, ed aggiungeteci le *zeste* di tre cedrati, ossiano fettine picciole, e sottilissime, tagliate sulla superficie del frutto, senza intaccare il bianco. Lasciate il tutto in infusione per ventiquattr' ore, la boccia ben turata. Chiarificate dieci libbre di zucchero fioretto, fatelo

quindi cuocere al gran *Lissè*, e fatelo raffreddare. Passate l' infusione per un setaccio di velo in una terrina, aggiungeteci il zucchero ad una graziosa dolcezza. Prendete quindi una picciola garrafa metteteci due oncie e mezzo di spirito di vino, e dieci in dodici goccie di olio essenziale di fiore di Arancio, mescolate, ed unite al *Rosolio d' Alkermes*. Coloritelo con coceniglia preparata, filtratelo, e conservatelo in bottiglie ben turate. Se non avete il *Neroli* di Fiori d'Arancio, ossia l' Olio essenziale; in questo caso aggiungeteci due oncia e mezzo di *Spirito di Fiori d' Arancio*.

Rosolio di Fravola.

Prendete dodici oncie di seme, detto *Anicella*, pestatelo nel mortajo di bronzo; ponetelo in infusione per ventiquattr' ore, con quattro boccali di spirito di vino mescolato con trè boccali d' acqua pura; poscia distillate a Bagno-maria a filo semplice; ne ritrarrete cinque boccali, o poco più di *Spirito di vino*, con un graziosissimo odore, e senso di *Fravola*. Disciogliete a freddo circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, con un boccale d' acqua comune; unite questo zucchero allo Spirito di Fravole già distillato, assaggiate se è di un piacevole sapore, filtratelo, e conservatelo in boccie ben turate.

Rosolio della Giammajca.

Schiacciate quattro oncie di Pepe della Giammajca in un mortajo di bronzo, mettetelo in infusione per ventiquattr'ore, con quattro boccali di spirito di vino, e tre boccali d'acqua comune, la boccia ben turata. Dopo questo

sto tempo distillate a Bagno-maria a filo sottile . Nè ritrarrete circa cinque boccali di *Spirito di Pepe della Giammajca* . Aggiungeteci il zucchero disciolto a freddo con acqua come sopra , filtrate , e conservate in bottiglie ben turate.

Rosolio di Diavolone .

Ammaccate grossolanamente nove oncie di ottima Cannella , e tre oncie di Pepe bianco in un mortajo di bronzo , ponete l'uno e l'altro in infusione con quattro boccali di spirito di vino , e tre boccali di acqua pura ; dopo quattro o cinque giorni versate in un lambicco di rame stagnato , distillate a Bagno-maria a filo grosso fino a tanto che averete ottenuto poco più di cinque boccali di Spirito aromatizzato ; mescolate a questo spirito circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi e disciolto a freddo con un boccale d'acqua pura . Osservate se è di un grato e dolce sapore ; filtratelo come il solito , e imbottigliatelo nello stesso modo .

Rosolio di Poncio Americano .

Ponete in una terrina due boccali di spirito di vino , poneteci tanto zucchero in pane disciolto a freddo con mezzo boccale di acqua pura , o zucchero fioretto cotto a *Lissè* , quanto basta per dargli una grata dolcezza ; aggiungeteci due oncie di spirito di cedrato , e tanto Rumb della Giammajca , quanto è necessario per comunicargli un grazioso sapore ; passate quindi il liquore per un pannolino fino prima bagnato , e poi spremuto , in bottiglie , che a-

verete cura di ben turare. Se lo addolcite col zucchero in pane bisogna filtrarlo.

Rosolio d' Acqua Angelica.

Ammaccate in un mortajo di bronzo dieci oncie di coriandoli, sei ottave di vainiglia, mezz' oncia di garofani, mezz' oncia di noce moscata. Ponete queste droghe in infusione con due boccali e mezzo di spirito di vino, mescolato con un boccale e mezzo d'acqua comune, aggiungeteci la *zeste* di due cedrati, ossiano fettine sottilisssime tagliate sulla superficie del frutto senza intaccare il bianco, dieci oncie di spirito di rose, e dieci oncie di spirito di fiori d' arancio; fate infondere il tutto per ventiquattro ore in una boccia grande di vetro ben turata. Poscia procedete alla distillazione a Bagno maria a filo sottilissimo, finchè abbiate ricavato trè boccali, o poco più di spirito odorosissimo. Disciogliete a freddo circa nove libbre di zucchero in pane rotto in pezzi con un boccale d' acqua pura, mescolatelo al liquore distillato, filtratelo, e imbottigliatelo.

Rosolio di Perfetto Amore.

Ponete in una boccia di vetro, un boccale di spirito di vino, con un'ottava di vainiglia, mezz' oncia di coriandoli, dodici teste di garofani, un'ottava di macis; il tutto ammaccato bene in un mortajo di bronzo, aggiungeteci un poco di coceniglia preparata, e zucchero quanto basti, o in pane disciolto a freddo con due fogliette d' acqua pura, o cotto a *Lissè*, per dargli un grazioso sapore; turate bene la boccia; lasciate in infusione per tre o quattro giorni, poscia filtratelo come il solito, ed è que-

questo *Liquore*, che si chiama *Rosolio di Perfetto Amore*. Conservatelo in bottigliette ben turate in luogo asciutto. Vedete la Coceniglia preparata nel *Tom.II. Cap. II.*

Alcuni fabbricano il *Rosolio di Perfetto Amore* in quest'altra maniera. Prendono un boccale di spirito di vino, lo addolciscono con zucchero cotto a *Lissé*, o in pane disciolto a freddo con due fogliette d'acqua pura, ad un grato sapore, indi vi aggiungono spirito di cannella, spirito ci cedrato, spirito di rose, spirito di fiori d'arancio, mezz'oncia per sorta, e spirito di garofani un'ottava; chi non ha questi spiriti vi pone in vece le acque distillate, eccettuate quelle di garofani, e di cedrato, in luogo delle quali vi mettono sei garofani ammaccati, e le *zeste* d'un cedrato. Coloriscono il *Liquore* con coceniglia preparata, lo filtrano, e lo mettono in bottiglie.

Rosolio di Latte di Vecchia.

Mettete in infusione con quattro fogliette di ottimo spirito di vino, e tre d'acqua pura in una boccia di vetro trè oncie di buona cannella, un'ottava di vainiglia, dodici teste di garofani, un'ottava di macis, il tutto ammaccato come sopra. Dopo due o trè giorni d'infusione, la boccia ben turata, distillate a Bagno-maria fino a tanto che averete ottenuto cinque fogliette o poco più di liquore; aggiungeteci circa quattro libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, e disciolto a freddo con una foglietta d'acqua pura, ed un piacevole sapore. Dopo filtrato, metteteci dieci goccie di spirito di rose, otto goccie di spirito di cedrato, e

quat-

quattr' oncie di acqua di fiori d' arancio; mescolate bene, e conservate in bottigliette ben turate.

Rosolio Verdolino.

Questo Rosolio varia secondo le differenti vedute degli Artisti; v' è chi lo prepara per *Infusione*, e chi per *Distillazione*; v' è chi vi aggiunge una porzione di marasche, e qualche poco di cannella garofanata nella distillazione. Quello di *Zara* è preparato in quest' ultima maniera. Per il *Verdolino distillato* senza addizione di marasche: eccolo.

Prendete ascenzio pontico, ruta, cetronella, maggiorana, salvia S. Pietro, salvia comune, erba S. Maria, menta di giardino, radice di angelica, matricala; di tutte queste erbe un' oncia per sorta; semi di selleri, finocchio granito dolce, un' oncia e mezza per sorta; mentuccia, e timo, mezz' oncia per sorta; spirito di vino quattro boccali, acqua comune tre boccali. Ponete il tutto in un lambicco di rame stagnato, guarnitelo di tutte le sue parti, distillate a Bagno-maria a filo sotto. Quando averete ottenuto cinque boccali, e poco più di spirito aromatizzato, fermate la distillazione. Disciogliete a freddo con un boccale d' acqua pura circa quindici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi. Quando il zucchero si sarà disciolto mescolatelo con il Liquore distillato, assaggiatelo se è di un grato, e dolce sapore, dategli un leggiero color verde, filtratelo, e ponetelo in bottiglie ben turate.

Per

Per *Infusione* ponete tutte le erbe di sopra descritte legate a manipoletti in una boccia grande di vetro, o damigiana spogliata, con due oncie di cannella rotta in pezzi, e quattro boccali di spirito di vino; turate bene la boccia, lasciate digerire per dieci o dodici giorni in un luogo temperato. Quindi passate il liquore per un setaccio di seta, addolcitelo con sciroppo di zucchero a sufficienza, onde dargli un delicato e dolce sapore, filtrate il *Rosolio*, e conservatelo in bottiglie ben turate.

Per *Distillazione* con le *Marasche*. Fate infondere cinque libbre di marasche con i loro noccioli ammaccati, e due oncie di cannella garofanata rottà in pezzi, in un boccale e mezzo di spirito di vino, come per il *Maraschino*. Poscia versate in un lambicco con l'erbe di sopra descritte, ed altri due boccali e mezzo di spirito di vino, e tre boccali d'acqua pura. Distillate, secondo l'arte a Bagno-maria, ed otterrete poco più di cinque boccali di Spirito di un'odore aromatico graziosissimo. Finite questo *Rosolio* come il primo.

Delle Rattafie.

Osservazioni sulle Rattafie.

Questi Liquori Spiritosi sono tutti coloriti, e formano una diramazione de' *Rosolj fini da Tavola*. Il Nome di *Rattafia* ci viene dal Francese. Se ne preparano di differenti sorta, ma tutte composte di varj ingredienti, e per infusione. Le *Rattafie* debbono essere limpidissime, e di un bel

bel colore trasparente; bisogna peraltro osservare, che lo spirito di vino, che s'impiega nella loro fabbricazione sia di ottima qualità, cioè alli gradi circa trentaquattro del *Areometro*, o *Pesa Liquori di Mr. Baumè*. Questi *Liquori* di lusso e di piacere, sono egualmente che i *Rosolj fini*, di un grazioso sapore per il gusto, e gratissimi all'odorato. Oltre di ciò i *Rattafie*, mediante i differenti ingredienti con i quali sono composti, sono stomatici, cefalici, cordiali, ajutano la digestione, scacciano i flati, fortificano le fibre dello stomaco, e ne calmano i dolori, ed hanno molte altre virtù, secondo la diversa qualità delli *Rattafie*.

Si potrebbero fare molte esperienze, non solamente sopra la composizione de'*Rosolj*, ma molto più in quella delle *Rattafie*, ma per procedere all'esame di questo soggetto con tutta l'esattezza, che bramar si possa, sarebbe cosa molto lunga; imperocchè sonovi molte sostanze al sapore delle quali ci siamo accostumati, e che da tutti riconosciute sono per buone; ma ve ne sono delle altre, delle quali non siamo soliti a farne uso, e che da molti sono giudicate di un buon odore e sapore, mentre ad altri pajono dispiacevoli; ciò sembra unicamente dipendere dalla costituzione degli organi del gusto; perciò è assai difficile di stabilire delle regole generali nella composizione di tutti i *Liquori fini da Tavola*.

Bisognerebbe esaminare poi le qualità, che debbono avere le sostanze, che si vogliono fare entrare nelli *Rattafie*. Nè il vedere, e il gustare queste sostanze ci può farle bastantemen-

mente conoscere per rigettarle , o per impiegarle . Ho osservato , che molte sostanze , che mercè di tali prove , parevano non meritare la pena di essere esaminate più ampiamente formano dei *Liquori* assai piacevoli , quando sono combinate col zucchero , e lo spirito di vino.

Lo stesso è di quelle che promettono molto all' odorato ed al gusto , e che per lo più non fanno che dei cattivi Liquori , come per esempio è la pianta detta *Botrys* : ha ella un' odore e sapore graziosissimo , e non pertanto è nel caso di cui parliamo . Ma si può con l' abitudine , e con l'esperienza imparare a giudicare dell' odore , e del sapore di quelle , che possono fare dei buoni *Liquori* .

Tutto questo prova ad evidenza che i sapori di alcune sostanze soffrono dei considerabili cangiamenti combinandole col zucchero , e collo spirito di vino ; onde bisognerebbe che noi avessimo più cognizione di quella che noi abbiamo , della disposizione delle parti delle sostanze , che eccitano in noi delle sensazioni di odore , e di sapore , per poterle combinare , e formare con ciò degli ottimi e graziosi *Liquori* ; ma lo ripeto , con la prattica , e con l' esperienza si giungerà a fare delle felici scoperte sulle qualità , odore , e sapore delle sostanze da combinarsi col zucchero , e lo spirito di vino.

Li *Rattafie* si compongono di ogni specie di *Frutti Rossi* , di *Albicocche* , di *Persiche* , di *Moscato* , di *Cotogni* , di *Ginepro* , di *Nocciuoli* , di *Angelica* , di *Appio* , di *Anisi* , di *Fiori ec.*

Rat-

Rattafie di Visciole.

Prendete dodici libbre di *Visciole comuni*, levategli i pedicoli, premetele forte con la mano sopra un setaccio, e fate cadere il sugo in una catinella; pestate quindi grossolanamente i nocciuoli in un mortajo di pietra, uniteli al sugo delle visciole, e a tre boccali di spirito di vino. Pestate grossolanamente in un mortajo di bronzo una noce moscata, una quarta di garofani, due oncie di coriandoli, mezzo baccello di vainiglia, due oncie di cannella; unite queste droghe allo spirito di vino, e sugo di visciole, aggiungeteci circa dodici libbre di zucchero in pane rotto in pezzi e disciolto a freddo con un boccale d' acqua pura; mescolate bene la composizione, assaggiate se è dolce abbastanza, altrimenti aggiungete altro zucchero. Versate in una boccia grande di vetro, o damigiana, turatela bene, e lasciate infondere a freddo circa un mese, ed anche più, aggitandola ogni tre giorni. Dopo due giorni senza muovere la boccia, che saranno gli ultimi dell'infusione, versate per inclinazione, prendendone tutto ciò che è chiaro, che filtrarete per imbuto, o con carta bigia, o con cottone; ed il resto filtrarete per cappuccio. Mescolate tutto insieme, e conservate il *Rattafia* in boccie ben turate, in luogo asciutto.

Rattafia di Ciriegie.

Abbiate nove libbre di *Graffioni rossi*, o *Ciriegie Imperiali*, tre libbre di *Ribes*, e tre libbre di *Ciriegie morette*, levategli i pedicoli, schiacciate insieme colla mano in una catinella questi frutti, e lasciateli macerare fino al gior-

giorno seguente coperti di una tela grossa; quindi passateli al setaccio con espressione, e ponete questo sugo in una boccia grande di vetro; aggiungeteci tre boccali di ottimo spirito di vino, e zucchero in pane a sufficienza, disciolto a freddo in un boccale d' acqua pura i nocciuoli delle ciriegie ammaccati, due oncie di coriandoli, un' oncia di cannella, mezzo baccello di vainiglia, un' ottava di garofani, un poco di macis, il tutto schiacciato grossolanamente: assaggiate se è dolce abbastanza. Turate bene la boccia, lasciate infondere in un sito caldo circa un mese, o sei settimane. Poscia filtrate per cappuccio, e ponete nelle bottiglie ben turate.

Rattafia di Fravole.

Prendete otto libbre di Fravole fresche, mondatele, frangetele in una catinella bianca, stemperatele con trè boccali di spirito di vino, aggiungeteci le droghe ed il zucchero come al *Rattafia di Visciole*, fate infondere lo stesso tempo, e finite, e filtrate questo Liquore nella stessa maniera.

Rattafia di Cotogni.

Scegliete una quantità di Melacotogne mature e sincere, rapatele, e fate cadere la rapatura in una catinella bianca, nella quale la lascerete fino all' indomani; ponetela poscia in una stamina di un tessuto forte, spremetela con espressione per ottenerne un boccale e mezzo di sugo, che schiarirete in una boccia di vetro, come è descritto alla pag 70 Unite a questo sugo depurato due foglietta d'acqua pura. Disciogliete a freddo circa dodici libbre di zucche-

chero in pane rotto in minuti pezzi coll' acqua e sugo de' cotogni; aggiungeteci quindi tre boccali di spirito di vino, un' oncia di cannella, due oncie di coriandoli, una ottava di garofani, mezz' oncia di mandorle amare, mezz' ottava di macis, il tutto ammaccato grossolanamente; assaggiate il miscuglio se è di un dolce e grato sapore. Fate digerire in una boccia grande di vetro, o damigiana per tre settimane, o un mese. Dopo questo tempo passatelo per stamina, coloritelo con coceniglia preparata di un bel colore rubino, e filtratelo per carta bigia, o cottone; ponetelo in bottiglie ben turate, e conservatelo in luogo asciutto.

Rattafia di Ginepro.

Prendete una libbra di coccole di Ginepro recenti, ponetele in un vaso, versateci sopra un boccale d'acqua bollente, lasciate infondere per ventiquattr' ore, il vaso coperto; dopo passate leggermente spremendo per un pannolino prima bagnato, e spremuto; disciogliete a freddo in questa infusione circa nove libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, aggiungeteci quindi tre boccali di spirito di vino, mezz' oncia di cannella, un' ottava di garofani, mezza ottava di macis, il tutto ammaccato; mescolate assaggiate, e conservate in una boccia di vetro ben turata. Dopo quattro o cinque giorni colorite, e filtrate il *Rattafia*, o con carta bigia, o bombace, e ponetelo nelle bottiglie ben turate.

Rattafia di Moscato.

Scegliete dell' Uva moscatella ben matura, e colta di fresco, sgranatela, premetela so-

sopra un setaccio, e fate cadere il sugo in una catinella bianca. Quando averete ottenuto un boccale di sugo, discioglieteci a freddo circa nove libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, aggiungeteci tre boccali di spirito di vino; trenta mandorle amare d'albicocche peste con la loro pellicola, mezz'oncia di cannella, ed un'oncia di coriandoli pesti egualmente; mescolate, assaggiate se è di una dolcezza piacevole; versate in una boccia grande di vetro, turatela bene, e dopo un mese circa d'infusione, colorite il *Rattafia*, filtratelo, e imbottigliatelo.

Rattafia di Nocciuoli.

Accomodate due boccale di spirito di vino con zucchero cotto a *Lissè*, ad una giusta, e grata dolcezza, aggiungeteci quattr'oncie di mandorle amare d'albicocche peste con la loro pellicola, quattr'oncie di nocciuoli di marasche ammaccati, mezz'oncia di cannella rotta in pezzi, e mezz'oncia di coriandoli ammaccati, turate bene la boccia, lasciate in infusione in un luogo caldo per circa un mese. Dopo passate il liquore per un setacccio di velo, coloritelo, filtratelo, e mettetelo nelle bottiglie.

Rattafia di Granato,

Prendete dei belli Granati acidi, rossi, maturi, e freschi, svagateli, premetene il sugo sopra un setaccio alla quantità di un boccale, che farete cadere in una catinella, ammaccate il restante in un mortajo di pietra, stemperate poscia con due fogliette d'acqua pura, passate questo sugo per setaccio di velo, ed unitelo al sugo de' granati. Discioglietè con que-

questo sugo circa nove libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, aggiungeteci tre boccali di spirito di vino, un'oncia di cannella, e mezzo baccello di vainiglia, peste grossolanamente. Lasciate in infusione circa tre settimane in una boccia ben turata. Dopo di ciò si trate il Rattafia, ed imbottigliatelo. Se non è colorito abbastanza, aggiungeteci un poco di coceniglia preparata prima di filtrarlo.

Rattafia d' Angelica.

Accomodate due boccali di spirito di vino con zucchero in pane a sufficienza disciolto a freddo in un boccale d' acqua pura; aggiungeteci un' ottava di semenze d'Angelica ammaccate grossolanamente, quattr' oncie di fusti d' Angelica tagliati in molti pezzi, e quattr'oncie di mandorle amare ammaccate con la loro pellicola. Fate infondere in una boccia grande di vetro ben turata per circa quindici giorni; dopo questo tempo colate con espressione per un pannolino prima bagnato, e poi spremuto; colorite il *Liquore*, filtratelo, e conservatelo in bottiglie ben turate.

Rattafia di Albicocche.

Prendete otto libbre d'Albicocche dette *Bianchette*, o *Fiorentine tardive*, che siano mature, e colte di fresco, disfatele in una catinella bianca come una pasta; prendete quindi i nocciuoli, levategli le mandorle, pestatele con la loro pellicola, ed unitele all'Albicocche disfatte; stemperatele con un boccale d'acqua pura; coprite la catinella con una tela doppia, legatela all' intorno del vaso, e lasciate infondere per cinque o sei ore. Dopo ver-

versate in una salvietta prima bagnata, e poi spremuta, torcetela forte, e fate sortire tutto il sugo dell'Albicocche. Disciogliete in questo sugo circa nove libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, aggiungeteci quindi tre boccali di spirito di vino, un' oncia di cannella pesta grossolanamente, e mezzo baccello di vainiglia pesto egualmente. Mescolate la composizione, assaggiatela se è di un grato sapore, versatela in una boccia grande di vetro, o damigiana senza paglia, turatela. Dopo tre settimane d' infusione colorite il liquore, filtratelo, e ponetelo in bottiglie ben turate.

Rattafia di Persiche.

Questo *Rattafia* si appresta nello stesso modo, che quello d' *Albicocche*; ma con Persiche dette della *Maddalena* ben mature, e sincere, si colorisce, si filtra, e si finisce egualmente.

Rattafia d' Anisi.

Prendete mezza libbra d' Anisi di Malta, o d'Alicante, nettateli bene, poneteli in un vaso di terra verniciato, versateci sopra un boccale d'acqua bollente, copritelo; quando sarà freddo, aggiungeteci due boccali di spirito di vino, e sei in sette libbre di zucchero cotto a *Lissè*; mescolate la composizione, assaggiatela se è giusta di zucchero, versatela in una damigiana senza paglia, o boccia grande di vetro, turatela bene; lasciate infondere per tre settimane; poscia colate il liquore per un setaccio di velo, coloritelo, filtratelo, ed imbottigliatelo.

Rattafia di Ribes.

Abbiate otto libbre di Ribes maturo, e colto di recente, schiacciatelo dentro una catinella bianca, allungatelo con tre boccali di spirito di vino, ed un boccale d' acqua pura nella quale averete disciolto a freddo dieci libbre in circa di zucchero in pane rotto in pezzi, un' oncia di cannella garofanata pesta grossolanamente, ed un' oncia di coriandoli ammaccati. Versate l' infusione, che sia di un dolce e grato sapore, in una boccia grande di vetro, turatela bene, e lasciate infondere per tre settimane. Dopo questo tempo filtrate il *Rattafia* al cappuccio, e ponetelo in bottiglie.

Rattafia di Framboese.

Questo *Rattafia* si compone nella stessa maniera, che quello di *Ribes*, ma senza coriandoli, ed in luogo mezzo baccello di vainiglia pestata grossolanamente.

Rattafia d' Appio.

Prendete tre oncie di semente d'Appio (Sellero), secche di recente, ammaccatele in un mortajo di bronzo, mettetele in infusione dentro una boccia grande di vetro, con due boccali di spirito di vino, ed un boccale di acqua pura, nella quale averete disciolto a freddo circa sei libbre di zucchero in pane rotto in pezzi; mescolate il liquore, assaggiatelo se è giusto di zucchero, turate la boccia. Dopo otto o dieci giorni, colorite il Rattafia, filtratelo, e imbottigliatelo.

Rattafia di Fiori d' Arancio.

Discogliete a freddo in un boccale d'Acqua di fiori d' arancio distillata, circa sei libbre di

zuc-

zucchero in pane rotto in pezzi, aggiungeteci poscia due boccali di spirito di vino, mescolate la composizione, assaggiatela se è giusta di zucchero, coloritela, filtratela, e ponetela nelle bottiglie. Vedete Acqua di fiori d'arancio all' Articolo delle Acque aromatiche distillate,

Rattafia di Rose.

Questo *Rattafia* si appresta nella stessa maniera, che il *Rattafia di Fiori d' Arancio*, e gli si dà un colore di rose con coceniglia preparata, prima di filtrare il liquore.

Rattafia di Garofoli.

Prendete tre libbre di fiori di Garofoli, detti della *Piuma*, che sono li più odorosi, molto rossi, e freschi, sfogliateli, tagliategli le unghiette bianche delle foglie vicino al calice, metteteli in infusione in una damigiana, o boccia grande di vetro, con due boccali di spirito di vino, zucchero in pane a sufficienza disciolto a freddo con un boccale d' acqua pura, un' oncia di cannella, ed un' ottava di teste di garofani, pesto l' uno e l' altro grossolanamente. Turate la boccia, lasciate in infusione circa quindici giorni, o trè settimane. Dopo questo tempo versate sopra un setaccio, spremete bene i Garofoli, colorite un poco più il liquore, filtratelo, e ponetelo in bottiglia.

Rattafia di Frutti Rossi.

Ponete in una boccia grande di vetro due boccali di spirito di vino. Abbiate a partè tre fogliette di sugo di Viscioletté fresche, una foglietta di sugo di Ribes, una foglietta di sugo di Framboese, i nocciuoli delle visciole schiacciati. Disciogliete a freddo in questi su-

ghi di frutti rossi circa sei libbre di zucchero in pane rotto in pezzi. Quindi versate nella boccia dello spirito di vino, mescolate il liquore, assaggiatelo se è dolce abbastanza, turate bene la boccia con sughero, e pergamena ammollata, e legata con filo grosso. Lasciate infondere per un mese, agitando la boccia due volte la settimana. Poscia filtrate al cappuccio, ed imbottigliate il *Rattafia*.

Rattafia di Mariage.

Prendete tre libbre di Visciolette di montagna, una libbra di Ribes ben maturo, una libbra di Framboese; schiacciate questi frutti in una catinella bianca, aggiungeteci due boccali di spirito di vino, due fogliette d'acqua pura, un'ottava di garofani, due ottave di coriandoli, due grani di pepe lungo, il tutto schiacciato grossolanamente, mezz'oncia di finocchio dolce, una dozzina di mandorle amare d'albicocche, ed altrettante di mandorle di nocciuoli di visciole peste l'uno e l'altro. Mescolate bene la composizione, versatela in una damigiana senza veste, turatela bene; lasciate digerire circa un mese aggitando la mescolanza ogni quattro giorni. Dopo passate il tutto per una salvietta prima bagnata, e poi spremuta, torcetela forte acciò abbiate tutto il sugo dei frutti; aggiungete al liquore tanto zucchero cotto a *Lissé* quanto è necessario per dargli un grato sapore; tornate quindi a versare nella damigiana, turatela bene. Dopo altri quindici giorni filtrate il *Rattafia*, e mettetelo in bottiglie.

Rat-

Rattafia di Mille Fiori .

Mettete in una boccia grande di vetro due boccali di spirito di vino, una foglietta d' acqua di rose, una foglietta d' acqua di fiori d' arancio, due pugni di gelsomini, due pugni di tuberosi, due pugni di giunchigli, un' oncia di cannella garofanata ammaccata, e tanto zucchero cotto a *Lissè*, quanto è necessario per dare un dolce, e grato sapore al *Liquore*; turate bene la boccia, lasciate infondere il tutto a freddo per trè, o quattro giorni, poscia passate per un pannolino bagnato e spremuto, colorite il *Rattafia*, filtratelo, e mettetelo in bottiglie.

Rattafia di Noci Verdi.

Verso la festa di S. Lorenzo prendete ventiquattro Noci verdi, tenere, ma che la mandorla della noce sia formata, dividetele in due parti, ponetele in una boccia di vetro con bocca larga, con due boccali di spirito di vino, turate bene la boccia, fate infondere per un mese, o sei settimane in un luogo fresco, agitando la boccia due volte la settimana. Dopo questo tempo passate il liquore per uu setaccio, aggiungeteci zucchero in pane a proporzione disciolto a freddo con un boccale d' acqua pura, un' oncia di cannella, un' ottava di macis, dodici garofani, un pizzico di coriandoli, il tutto ammaccato grossolanamente, turate la boccia, e fate digerire ancora un' altro mese; poscia colorite il *Liquore*, filtratelo, e ponetelo in bottiglie ben turate. Questo *Rattafia* è migliore quando è molto tempo che è fatto, cioè più il secondo anno, che il primo.

Dei Sciroppi.

Osservazioni sopra i Sciroppi.

I *Sciroppi* sono delle Conserve liquide fatte per conservare le parti estrattive dei sughi depurati dei vegetabili per mezzo del zucchero. I *Sciroppi* de' quali si fà uso negli Alimenti sono quelli di *Aceto*, di *Agrumi*, di *Frutti*, e di *Fiori*.

I *Sciroppi* sono soggetti a fermentare, ed a muffire: per prevenire questi inconvenienti, bisogna che siano stati ben preparati. Le alterazioni che soffrano mentre fermentano sono grandi, cangiano di sapore, e di calore. Quando principiano a fermentare s'intorbidano, divengono muffati, schiumosi, e perdono successivamente tutte le loro virtù.

I *Sciroppi*, che sono stati ben schiariti, e che sono perfettamente trasparenti, sono molto meno soggetti a fermentare, di quelli che sono stati male schiariti, e che contengono un poco di feccia dei sughi con i quali sono stati preparati.

Quando i *Sciroppi* sono troppo cotti candiscono, cioè depongono in fondo alle bocciette di cristallo una certa quantità di zucchero; ma sotto la forma de' cristalli. Si raccomodano questi *Sciroppi* col farli ritornare alla prima cottura di *Perla*.

I *Sciroppi* ben condizionati sono spesso soggetti a muffarsi nella superfice, senza che per ciò abbiamo sofferto il minimo grado di fermen-

mentazione. Questo fenomeno ha luogo, allorchè le bocciette sono mezze vuote.

I *Sciroppi acidi vinosi*, come quelli di *Limone*, di *Visciole ec.* sono esenti da muffa, ma egualmente soggetti a fermentare, quando non sono sufficientemente cotti, o quando sono stati preparati con sughi non abbastanza chiariti.

Per conoscere quando i *Sciroppi* sono giunti al loro punto di cottura, prendetene un poco con una cucchiaja bucata, ancora bollente, e dopo averlo girato un' istante colla cucchiaja, forma una perla quando si versa sopra un tondino. Questa cottura si chiama alla *Perla*, ed è la cottura convenevole a tutti i Sciroppi. Vi sarebbero molti altri mezzi per conoscere perfettamente la vera cottura de' Sciroppi, ma io li credo inutili in un *Trattato di Credenza*.

Per ben conservare i *Sciroppi* bisogna tenerli in un luogo asciutto, e fresco, ed in picciole bocciette di cristallo chiuse ermeticamente, visitandoli spesso, onde raccomodarli nel caso, che ve ne fosse di bisogno. Alla fine dell'Articolo de' *Frutti in Generale* si troveranno descritti tutti i metodi per conservare ogni sorta di *Confetture*, tanto *Liquide*, che *Tirate a secco*.

Il Nome *Officinale* che si troverà dato ad alcuni *Sciroppi*, e *Gelatine*, è un termine di *Farmacia*, che significa una *Preparazione Chimica* da conservarsi lungo tempo. Serve ancora per distinguere i varj resultati fatti dai *Maestri dell' Arte*, mediante il lavoro, e l' esperienza.

Metodo per Depurare i Sughi Acidi de' Frutti.

Quando averete ottenuti i Sughi di *Cotogni*, di *Visciole*, di *Agresto*, di *Uva spina*, di *Ribes*, di *Cedro*, di *Aranci ec.* nella maniera, che sarà indicata ai loro Articoli particolari, per depurarli procederete nella maniera seguente.

Ponete il Sugo che volete chiarire in una boccia di vetro, che il liquore non occupi più della metà della boccia, turatela bene con pergamena ammollata, e legata con filo grosso; esponetela ad un sole moderato, o in un luogo caldo, finchè il liquore abbia deposto il suo mucilagine, e che sarà perfettamente chiaro e limpido, colatelo allora leggermente per inclinazione, e filtratelo per carta bigia. Quando questi Sughi sono stati estratti da' frutti un poco troppo maturi, stanno alquanto più lungo tempo a schiarirsi per una più grande quantità di mucilagine cui contengono, in questo caso conviene mescolarli con un poco d'acqua per affrettare il loro schiarimento.

Vi sono per altro de' Frutti, che danno dei Sughi così poco carichi di mucilagine, che si schiariscono da loro stessi, e sul fatto. Tali sono, per esempio i *Sughi* di *Granato*, di *Cocomero ec.*, basta filtrarli immediatamente dopo che sono stati espressi.

Sciroppo Acetoso Naturale.

Prendete quattro libbre di zucchero bianco, chiarificatelo, e fatelo cuocere alla gran *Piuma*. Ved. *Cap.III.*; aggiungeteci due fogliette di ottimo *Aceto bianco*, fategli alzare ancora una doz-

dozzina di bolli, schiumate bene, e fate raffreddare in una catinella bianca; riempiteci quindi delle picciole bocciette di cristallo, e conservatelo ben turate in luogo asciutto. Per l'uso vedete l'Articolo delle *Bevande*.

Sciroppo Acetoso di Framboese.

Abbiate due libbre di Framboese colte di recente, mettetele in infusione a freddo in una terrina con due fogliette di ottimo aceto rosso, coprite bene acciò l'aceto non isvapori, e lasciate così in infusione quarantott' ore. Poi prendete quattro libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, colateci dentro col setaccio l'aceto delle Framboese, fate alzare sopra il fuoco una dozzina di bolli, schiumate bene, versate poi in una catinella bianca, e fate raffreddare, riempiteci quindi delle bocciette di cristallo, turatele bene, e conservatele in luogo asciutto. Per l' uso vedete *Bevande*.

Sciroppo di More di Roveto Officinale.

Mettete in una cazzarola quattro libbre di More di Roveto colte di recente, e un poco avanti la loro maturità, essendo allora un pochino acide, e quattro libbre di zucchero in pane ridotto in polvere grossa, mescolate leggermente, avvertendo di non ischiacciare troppo le more; mettete la cazzarola sopra un fuoco leggiero. Crepando le more per il calore danno il loro sugo, il quale discioglie il zucchero; fate che il tutto bolla un poco dolcemente, e schiumate con attenzione. Quando è a sufficienza cotto passate per un setaccio, senza spremere la posatura. Allorchè sarà raffreddato, chiudetelo in bocciette di cristallo ben tu-

turate. Quando lo Sciroppo è caldo da trentatrè gradi al *Pesa Liquori*, e quando è freddo trentacinque. Per l'uso vedete *Bevande*.

Sciroppo Acetoso di More di Roveto.

Scegliete quattro libbre di More di Roveto sufficientemente mature, ma non troppo, levategli i pedicoli, mettetele in una cazzarola con due fogliette di buon aceto rosso, e sei libbre di zucchero in pane ridotto in polvere granita. Mettete la cazzarola sopra il fuoco, fate bollire un poco, avvertendo di muovere alquanto la mescolanza con una cucchiaja acciò non si attacchi nel fondo, e schiumando di tempo in tempo. Quando sarà cotto alla *Perla*, colatelo sopra un setaccio di crino, come lo *Sciroppo di More*, e conservatelo in bocciette di cristallo ben turate.

Sciroppo di More di Roveto Usuale.

Fate cuocere a *Sufflè* quattro libbre di zucchero, essendo bollente metteteci due libbre di More di Roveto, non del tutto mature, fategli alzare dieci o dodici bolli, schiumando con attenzione. Versate quindi sopra un setaccio, e fate cadere lo sciroppo in una terrina senza spremere il frutto; tornate a mettere in una cazzarola sul fuoco, e fate bollire finchè cadrà dalla cucchiaja a grossa goccia. Versatelo allora in una catinella, e quando è freddo riempiteci delle bocciette, turatele bene, e conservatele in luogo asciutto.

Questi trè *Sciroppi* non hanno bisogno di essere schiariti, si schiariscono da loro quando bollano. Per l'uso vedete *Bevande*.

Sciroppo d' Agro di Cedro Officinale.

Scorzate de' Cedri colti di recente, tagliateli nel mezzo, e spremeteli finchè ne averete ottenuto ott' oncie di sugo, che chiarirete come è descritto alla *pag.* 70. Prendete poi quindici oncie di zucchero in pane ridotto in polvere granita, ponetelo in una boccia di vetro, versateci sopra l' agro di cedro, coprite con pergamena ammollata, e legata con filo grosso; ponete la boccia sul fuoco a Bagnomaria, senza che l' acqua bolla. Subito che vi accorgete che il zucchero è disciolto nell' agro, levate dal fuoco, e quando sarà freddo aromatizzate lo Sciroppo con un buon cucchiajo di *Spirito di Cedro*, o di *Cedrato*. Ciò fatto versate lo Sciroppo in bocciette di cristallo ben turate. Per l'uso vedete *Bevande*.

Sciroppo d'Agro di Cedro Usuale.

Alcuni Credenzieri, come si osserverà quì appresso, preparono lo *Sciroppo d'Agro di Cedro*, benchè il cedro non vi entri per niente, facendo cuocere prima il zucchero alla gran *Piuma*, poscia vi aggiungono l' agro di limone, fanno scaldare il miscuglio solamente per disciogliere il zucchero; ed altri lo fanno cuocere unitamente al zucchero. Ma questi metodi sono difettosissimi, perchè l' agro di limone riceve un grado grande di calore quando si versa sopra il zucchero alla gran *Piuma*, e molto più quando si fa bollire, onde acquista un disgustoso sapore di estratto cotto.

Il miglior metodo è quello di sopra accennato del Bagno-maria; cioè scorzate una quantità di limoni colti di recente, tagliateli nel mez-

mezzo, spremeteli sopra un setaccio di velo, e fate cadere il sugo in una catinella bianca. Quando ne averete ottenuto ott' oncie, colatelo leggermente in una boccia di vetro, aggiungeteci sedici oncie di zucchero in pane ridotto in polvere granita, ponete la boccia a Bagno-maria, e finite questo Sciroppo esattamente come quello di *Cedro*, ma aromatizzato con un cucchiajo di spirito di cedrato, e non già con alcune goccie di olio essenziale di cedro, o di cedrato, perchè quest' olio non si mescola che imperfettamente collo *Sciroppo*; vi diviene bensì rancido, e gli comunica un dispiacevole sapore.

Alcuni aromatizzano questi *Sciroppi* di Agrumi coll' *Olio essenziale zuccheroso*. Vedetelo alla fine degli *Olj essenziali*. Ma questa maniera non è buona, che per quelli *Sciroppi*, che non si ha intenzione di conservare, perchè fa inagrire, e fermentare prestissimo lo *Sciroppo*, ed inoltre ne intorbida la trasparenza, onde questo metodo è assolutamente difettoso per i *Sciroppi Officinali*.

Nella stessa guisa si apprestano tutti i *Sciroppi* dei sughi depurati, che contengono i principj volatili, ed aromatici delle *Acque distillate odorose*, e dei *Sughi acidi*, come sono i seguenti.

Sciroppo d' Agro di Cedro Naturale.

Tagliate la scorza all'intorno di venti Limoni colti di recente, tagliateli quindi a spicchi, levategli col coltello le pellicole ed i semi, e spremetene leggermente il sugo in una catinella. Abbiate tre libbre di zucchero cotto

alla

alla gran *Piuma*, metteteci dentro l' agro di limone e li spicchi; fate bollire, e schiumate bene, finchè lo *Sciroppo* cadrà dalla cucchiaja a grossa goccia, aggiungeteci un cucchiajo di spirito di cedrato, versate in una catinella, fate raffreddare, e conservate lo *Sciroppo* in un barattolo ben coperto in luogo asciutto. Per l' uso vedete *Bevande*.

Sciroppo d' Agro di Cedro Passato.

Prendete dei Limoni freschi, tagliategli la scorza all' intorno, spremetene il sugo sopra un setaccio di velo, che farete cadere in una catinella bianca. Per ogni foglietta di sugo, che sono circa oncie sedici, abbiate due libbre e mezza di zucchero cotto alla gran *Piuma*, uniteci l' agro; fate bollire, e schiumate bene, finchè lo sciroppo cadrà dalla cucchiaja a grossa goccia, cioè alla *Perla*; aggiungeteci un cucchiajo di spirito di cedrato; versate quindi in una catinella. Quando sarà freddo ponetelo in bocciette ben turate, e conservatelo in luogo asciutto.

Sciroppo d' Agro di Limone.

Questo *Sciroppo* si appresta esattamente come quello d' *Agro di Cedro Officinale*, ma con sugo di limone, in luogo di sugo di cedro, e aromatizzato con un cucchiajo di *Spirito di Limone*. Per il rimanente si finisce egualmente.

Sciroppo d' Agro d' Arancio.

Scorzate dei Limoni, e degli Aranci di portogallo, colti di recente, onde ottenerne quattr' oncie di sugo per sorta, che mescolarete insieme, e fate depurare in una boccia ben turata, come gli altri sughi acidi de' vegetabili

bili *pag.* 70. Ponete poscia questo sugo chiarito in una boccia di vetro, aggiungeteci quindici oncie di zucchero in pane ridotto in polvere granita. Ponete la boccia ben turata in Bagno-maria, ma che l' acqua non debba bollire. Quando vedrete che il zucchero si è disciolto nell' agro, tirate indietro, e versate in una catinella bianca, aromatizzatelo con un cucchiajo di *Spirito di Portogallo*, ed allorchè è freddo mettetelo in bocciette ben turate, in luogo asciutto.

Sciroppo di Cannella.

Prendete ott'oncie di Acqua stillata di Cannella, e quindici oncie di zucchero in pane in polvere grossa, ponete l' uno, e l' altro in una boccia di vetro con bocca larga, turatela con turaccio, e pergamena ammollata, legata con filo grosso, fate disciogliere il zucchero a Bagno-maria, e finite questo *Sciroppo* come quello di *Cedro*. Quando sarà freddo conservatelo in bocciette di cristallo ben chiuse.

Sciroppo di Fiori di Arancio.

Questo *Sciroppo* si prepara con le medesime proporzioni, che quello di *Cannella*, e si finisce esattamente nella medesima maniera.

Sciroppo di Granato.

Fate depurare otto oncie di Sugo di Granati rossi ed acidi, come il *Sugo di Cedro*, poscia aggiungeteci quindici oncie di zucchero in pane ridotto in grana; fate disciogliere il zucchero ed il sugo di granati in Bagno-maria, in un vaso di vetro ben chiuso, e quando è freddo conservatelo in bocciette di cristallo ben turate. Per l' uso vedete *Bevande*.

Sci-

Sciroppo di Agresto Officinale.

Questo *Sciroppo* si prepara con oncie otto di Sugo di Agresto depurato, come l'*Agro di Cedro*, oncie quindici di zucchero, e si finisce esattamente nello stesso modo.

Sciroppo di Uva Spina Officinale.

Anche questo Sciroppo si appresta con oncie otto di *Sugo d'Uva Spina* depurato come l'*Agro di Cedro*, e quindici oncie di zucchero in pane ridotto in polvere granita, e si finisce nella medesima maniera. Potete colorire questo Sciroppo con un poco di *Sciroppo d'Uva lacca*, diminuendo porzione delle oncie quindici zucchero.

Sciroppo di Agresto Usuale.

Abbiate dell'Agresto ben maturo, e di ottima qualità; sgranatelo, premetene il sugo sopra un setaccio, alla quantità di una foglietta, che farete cadere in una catinella bianca, depuratelo ad una perfetta chiarezza, ved. *pag.* 70. Abbiate due libbre e mezzo di zucchero cotto alla gran *Piuma*, uniteci il Sugo di Agresto. Fate bollire a fuocó allegro, acciò non diventi rosso, schiumatelo con attenzione. Quando lo *Sciroppo* cadrà dalla cucchiaja a grossa goccia, che è la cottura di *Perla*, fatelo raffreddare in una catinella bianca, poi versatelo in bocciette, turatele, e conservate in luogo asciutto.

Sciroppo di Visciole.

Prendete quattro libbre di *Visciole comuni* ben mature, o *Marinelle*, levategli le code, ed i nocciuoli; mettetele in una cazzarola con quattro libbre di zucchero cotto alla *Piuma*; fate dare sopra il fuoco una dozzina di bolli, quin-

quindi tirate indietro, e fate riposare due ore, versandole in una catinella bianca; poscia rimettetele in una cazzarola sul fuoco, e fate bollire dolcemente, schiumando sempre, finchè vedrete che lo *Sciroppo* cadrà dalla cucchiaja è grossa goccia. Versate allora sopra un setaccio, e fate cadere lo *Sciroppo* in una catinella, senza spremere il frutto, e riempiteci delle bocciette di cristallo. Quando lo *Sciroppo* sarà freddo, turatele bene, e conservatele in luogo asciutto, e fresco.

Sciroppo di Ribes.

Abbiate due libbre di *Ribes*, premetele con la mano sopra un setaccio, o in un pannolino bagnato, e spremuto, che il sugo cada in una catinella. Abbiate due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, metteteci dentro il *Sugo di Ribes*; e finite questo *Sciroppo* esattamente, come quello di *Agresto Usuale*.

Sciroppo di Framboese.

Questo *Sciroppo* si prepara con due libbre di Framboese, e due libbre di zucchero cotto alla *Piuma*. Si fa cuocere l' uno e l' altro nello stesso modo, che lo *Sciroppo di Visciole*, e si finisce esattamente nella medesima maniera.

Sciroppo di Cotogni Officinale.

Depurate ott' oncie di *Sugo di Cotogni*, come è descritto alla *pag.* 70. unite a questo sugo oncie quindici di zucchero ridotto in polvere granita, ed in una boccia di vetro ben turata, ponete in Bagno-maria, ma che l'acqua del bagno non bolla. Quando il zucchero si sarà disciolto, levate dal fuoco, ed allorchè sarà quasi freddo, riempitene delle bocciette di cristallo, e turatele bene.

Sci.

Sciroppo di Cotogni Usuale .

Prendete due libbre di *Mela Cotogne* colte di recente, e perfettamente mature, tagliatele a spicchi con la loro pellicola, e levategli l'anima, e i semi; fatele cuocere come le Mela Ranette, e finite questo *Sciroppo* nella stessa maniera. Ved. *pag.* 80.

Sciroppo di Capelvenere .

Versate sopra un'oncia di *Capelvenere* in foglie del Canadà, o di Mompellier, una fogliettta di acqua bollente, coprite bene il vaso, e lasciate infondere sopra la cenere calda dalla sera sino alla mattina seguente; passate quindi per un setaccio di velo, disciogliete in questa infusione venti oncie di zucchero cotto a *Cassè*. Versate in un vaso, turatelo bene, mettetelo alla stufa, mantenendovi un calore moderato fino a tanto che lo *Sciroppo* sia giunto al grado di *Perla*, che osservarete prendendone di tempo in tempo un poco in un cucchiajo. Potete aumentare il Capelvenere, ed il zucchero secondo la quantità, che volete fare di *Sciroppo*. Quando sarà raffreddato lo metterete in bocciette ben turate, e conservarete in luogo ascintto. Per l' uso vedete *Bevande*.

Sciroppo di Capelvenere ad uso di Mompellier .

Ponete in un vaso di terra verniciato un' oncia di Capelvenere grossolanamente tritato, versateci sopra sedici oncie di zucchero bollente cotta a *Lissé*, cioè a *Sciroppo*, coprite bene il vaso, e lasciate in infusione sino a tanto che sia raffreddato; poi passate per una stamigna per separare le foglie di Capelvenere, e ponetelo in bocciette di cristallo ben turate. Que-

sto

sto *Sciroppo* così preparato ha il gusto, e l'odore del Capelvenere, e resta perfettamente chiaro, perchè in tempo della infusione il Capelvenere non dà nè mucilagine, nè feccia.

Sciroppo di Albicocche.

Prendete due libbre di Albicocche mature, e sincere: le *Bianchette*, e le *Fiorentine tardive* sono le migliori; fatele bollire con una foglietta e mezza d'acqua pura, finchè siano disfatte; versatele quindi sopra un setaccio di velo, e fate cadere il sugo in una catinella, senza premere il frutto, unite a questo sugo due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*; fate bollire insieme, schiumando sempre finchè lo sciroppo sia alla cottura di *Perla*. Quando sarà raffreddato, ponetelo in bocciette ben turate.

Alcuni fanno bollire le Albicocche con quattro fogliette d'acqua, filtrano la decozione al cappuccio ad una perfetta chiarezza, vi aggiungono il zucchero cotto alla gran *Piuma*, e finiscono lo *Sciroppo* come il precedente.

Sciroppo di Persiche.

Questo *Sciroppo* si prepara, e si fenisce come quello di *Albicocche*, ma con *Persiche* dette della *Maddalena*, o altre Persiche mature, e sugose, ma che abbiano un poco di acido. Se a questi due *Sciroppi*, gli volete dare il senso di mandorla amara, ponete le mandorle dell' albicocche nella decozione, poco prima di passarla, dopo averle pelate, e pestate finissime

Sciroppo di Mele Ranette.

Abbiate quattro libbre di Mele Ranette sincere, e mature, tagliatele a spicchi senza mondarle

leva-,

levategli i semi, fatele bollire con trè fogliette d'acqua finchè siano disfatte; gettatele quindi sopra un setaccio di velo, premendole leggermente, e fate cadere il sugo in una catinella bianca; unite a questo sugo quattro libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*; fate bollire, e schiumate con attenzione, finchè lo *Sciroppo* cadrà dalla cucchiaja a grossa goccia, cioè alla *Perla*. Fate raffreddare in una catinella, e quindi riempitene delle bocciette, turatele bene, e conservatele in luogo asciutto.

Sciroppo di Pere.

Scegliete due libbre di *Pere Moscate*, dette volgarmente *Moscarole*, o *Pere Cremesine*, o altre *Pere* odorose, che siano sincere, e ben mature; tagliatele a spicchi, levategli li semi, fatele cuocere come le *Mele Ranette*, e finite questo *Sciroppo* nello stesso modo.

Sciroppo di Scorze di Cedro.

Mettete cinque oncie di *Scorze* superficiali di *Cedri* freschi, tagliate in fettine sottilissime sino al bianco, in un vaso di terra verniciato, o in una picciola sorbettiera, versateci sopra due fogliette di acqua quasi bollente; coprite bene il vaso, e tenete in infusione sulla cenere calda per dodici ore. Quindi colate senza espressione per un setaccio di velo in una cazzarola, e aggiungeteci due libbre e mezzo di zucchero in pane ridotto in polvere grossa; fate cuocere in Bagno-maria fino alla consistenza di Sciroppo, cioè alla *Perla*; e quando è mezzo raffreddato aromatizzatelo con alcune goccie di *Spirito di Cedro*. Quando è del tutto freddo mettetelo in bocciette di cristallo

 ben

ben turate. Lo *Spirito di Cedro* lo trovarete all' Articolo dei *Rosolj pag.* 40. Per l' uso vedete *Bevande*.

Sciroppo di Ribes Mariè.

Prendete due libbre di *Ribes*, e mezza libbra di *Visciolette di Montagna*, l' uno e l' altro ben maturo, levategli i pedicoli, spremetene il sugo sopra un setaccio, che farete cadere in una catinella, unite a questo sugo depurato due libbre e mezza di zucchero in pane ridotto in polvere granita, ponete sopra il fuoco, fate bollire dolcemente movendo con una cucchiaja, e schiumando di tempo, in tempo, fino a tanto, che sia giunto alla cottura di *Perla*. Quando sarà freddo mettetelo in bocciette di cristallo, e conservate in luogo asciutto. Per l' uso vedete *Bevande*.

Sciroppo di Viole.

Prendete sul principio di primavera delle *Viole Mamole* di campagna, colte poco dopo levato il sole, e di un bel color blò, levategli i gambi, ed i calici, pesatene sedici oncie, pestatele leggermente in un mortajo di pietra, ponetele in una sorbettiera, versateci sopra due fogliette d' acqua pura bollente, chiudete bene la sorbettiera con carta, ed il suo coperchio, e ponetela in un luogo caldo per dodici ore. Dopo questo tempo passate l' infusione per un pannolino ben netto bagnato e spremuto, premete la posatura leggermente, fate riposare l' infusione circa mezz' ora, indi decantatela per inclinazione, onde separare una leggiera fecula, che si è precipitata. Pesate questa infusione, tornatela a versare nella sor-

sorbettiera, e per ogni diecisette oncie d'infusione mettete due libbre di zucchero in pane ridotto in polvere. Fate scaldare a Bagno-maria, la sorbettiera perfettamente chiusa, sino a tanto che il zucchero siasi interamente disciolto; si agita lo Sciroppo di tratto in tratto per acelerare la dissoluzione del zucchero, e si tiene chiuso il vaso acciò niente di evaporazione si faccia. Quando lo Sciroppo è raffreddato, si passa per una stamigna bianca netta, e si chiude in bocciette di cristallo ben turate, e si conserva in luogo asciutto.

Sciroppo di China coll'Acqua.

Prendete quattr' oncie di ottima China, ammaccatela, fatela infondere a freddo per due giorni in due fogliette d'acqua, il vaso ben coperto, agitandola spesso; passate quindi il *Liquore* per setaccio di velo, filtratelo per carta Ligia, aggiungeteci due libbre di zucchero in pane ridotto in polvere granita; fate cuocere a consistenza di *Sciroppo*. Quando è freddo conservatelo in bocciette ben turate, in luogo fresco.

Sciroppo di China col Vino Rosso.

Abbiate sei oncie di ottima China, ammaccatela, ponetela in infusione a freddo in due foglette di Vino rosso di Borgogna per sette, o otto giorni, agitando il vaso più volte il giorno; poscia filtrate il Liquore per carta bigia, detta fiorettone, aggiungeteci due libbre e mezzo di zucchero in grana fina; fate scaldare mediocremente a Bagno-maria per far disciorre il zucchero. Ponete lo Sciroppo quando è freddo in bocciette ben turate, e con-

servatelo in luogo asciutto, e fresco. Dà questo *Sciroppo* quando è caldo ventisette gradi e mezzo al *Pesa Liquori*, e trenta quando è freddo. Per l' uso di questi due *Sciroppi* vedete *Bevande*.

Sciroppo di Melappie.

Prendete due libbre di Melappie rosse, mature, e odorose, tagliatele a spicchi, levategli i semi, fatele cuocere con due fogliette di acqua, finchè siano disfatte. Versatele allora sopra un setaccio di velo, e fate cadere il sugo in una catinella bianca; unite a questo sugo due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, fate bollire e schiumate bene, finchè lo Sciroppo sarà giunto alla cottura di *Perla*. Fate raffreddare in una terrina, e poscia ponete in bocciette ben turate. Per l' uso vedete *Bevande*.

Sciroppo di Melappiette fine Naturale.

Prendete due libbre di Melappiette fine, sincere, e ben mature, tagliatele a spicchi, o piccioli quadretti, levandogli i semi. Abbiate due libbre di zucchero cotto a Sciroppo; poneteci dentro le Melappiette, fate alzare una dozzina di bolli, schiumando con attenzione; quindi tirate fuori del fuoco, e fate riposare due, o tre ore in una catinella bianca; tornate poscia a rimettere sopra il fuoco, e fate alzare qualche altro bollo, finchè lo *Sciroppo* cadrà dalla cucchiaja a grossa goccia. Versate allora in un barattolo, e non lo coprite, che quando sarà raffreddato. Per l' uso vedete *Bevande*.

Sci-

Sciroppo d' Uvetta Lacca .

Prendete una libbra e mezza di Uvetta Lacca colta di recente, e matura, sgranatela, spremetela bene sopra un setaccio fino, con la mano, e fate cadere il sugo in una catinella bianca; unite a questo sugo una libbra di zucchero cotto alla *Piuma*; fate bollire sopra il fuoco in una cazzarola, schiumando con attenzione, finchè lo Sciroppo cadrà dalla cucchiaja a grossa goccia. Versate allora lo *Sciroppo* in una terrina, e quando è freddo conservatelo in bocciette ben turate. Questo Sciroppo non serve che per il colore rosso, cremisi, incarnato, rosa ec. potendoli dare tutte quelle degradazioni che si vogliano, sia per *Sciroppi*, *Gelatine*, *Sorbetti Gelati ec.*

Sciroppo di Orzata Officinale .

Prendete sei oncie di Mandorle dolce, e tre oncie di Mandorle amare, pelatele all' acqua bollente, e passatele alla fresca, pestatele in un mortajo di pietra, spruzzandole con una picciola porzione di trè fogliette d'acqua. Quando saranno peste finissime, stemperatele con la metà dell' acqua; passate il miscuglio per una tela forte, prima bagnata e poi spremuta, e torcetela bene in due persone il più che sia possibile. Rimettete la posatura nel mortajo, pestatela ancora per un quarto d' ora, e stemperatela con il resto dell'acqua delle trè fogliette, che passerete come sopra; mescolate insieme il primo, ed il secondo *Latte di Mandorle*, ponetelo in una cazzarola, aggiungeteci libbre sette e mezzo di zucchero in pane rotto in pezzi; ponete la cazzarola a Bagno-maria, o ad un calore presso-

chè

chè simile. Allorchè il zucchero sarà ben disciolto, levate la cazzarola dal fuoco, e quando lo *Sciroppo* è quasi raffreddato, aromatizzatelo con due oncie di *Acqua di Fiori di Arancio*, e sei ottave di *Spirito di Cedrato*, che averete prima mescolato insieme. Passate questo *Sciroppo* per una stamigna bianca, e conservatelo in bocciette di cristallo ben chiuse. Questo si chiama *Sciroppo di Orzata*.

Deve dare al *Pesa Liquori* trenta gradi quando è ben caldo, e trentadue quando è freddo. Per l'uso vedete *Bevande*.

Sciroppo di Aranciata Officinale.

Scorzate dei Limoni colti di recente, tagliateli nel mezzo, spremeteli sopra un setaccio, e fate cadere il sugo in una catinella alla quantità di oncie otto; schiarite questo sugo, come è descritto alla *pag.* 70., versatelo poscia in una boccia di vetro, aggiungeteci quindici oncie di zucchero in pane ridotto in polvere grossa, ponete la boccia ben turata a Bagno-maria, senza che l'acqua bolla. Allorchè il zucchero si sarà disciolta nell'agro, tirate indietro, e quando sarà raffreddato aromatizzate lo Sciroppo con un cucchiajo di spirito di arancio acido. Conservate in bocciette di cristallo in luogo asciutto.

CA-

CAPITOLO SECONDO.

Delle Gelatine, delle Acque aromatiche distillate semplici e spiritose, degli Aceti odorosi distillati e non distillati, degli Olj essenziali, e delle Bevande.

Delle Gelatine.

Osservazioni sopra le Gelatine.

Le *Gelatine* sono preparazioni mucilaginose, che si fanno con dei Sughi de' Frutti, ma non tutti i Sughi de' Frutti sono buoni a formare delle *Gelatine*; imperocchè bisogna che siano un poco mucilaginosi; come quei di *Pere*, di *Mele*, di *Cotogni*, di *Albicocche*, di *Agresto*, di *Uva spina ec.*, ciò non ostante se ne possono ottenere ancora da diversi altri Frutti.

A tutte le *Gelatine*, eccettuate le Officinali, dopo i primi bolli si debbano tirare in dietro dal fuoco, ed un poco riposare, per schiumarle; quindi si rimettono sopra il fuoco per finirle di cuocere, levandogli allora la picciola schiuma con pezzi di carta bianca, detta fiorettone.

Le *Gelatine* si servono bianche, e rosse; con le bianche si cuoprono le Composte di Frutti rossi, e con le rosse le Composte di Frutti bianchi, come si potrà osservare, allorchè si parlerà delle *Composte* nel *Tom. II. Cap. I.* Per ciò fare, quando la *Gelatina* bianca o rossa che sia, sarà arrivata alla sua giusta cottura, versa-

satene quanto basta sopra un tondino, e fatela raffreddare. Il restante della Gelatina la metterete in un barattolo. Allorchè volete far scorrere la *Gelatina* sopra la *Composta*, fate scaldare un momento il fondo del tondino.

Se poi avete delle *Gelatine* di già preparate, prendetene una quantità sufficiente, di quella con la quale volete coprire la *Composta*, mettetela in una picciola terrina, fatela disciorre a Bagno-maria, indi versatela ben calda sopra un tondino, e fatela raffreddare; scaldate poscia un momento il fondo del tondino, e fate con diligenza scorrere la Gelatina sopra la Composta.

Quanto alla maniera di depurare alcuni *Sughi de' Frutti* vedetela alla *pag*. 70. Le salviette, o pannolini ec., che sono necessarj per passare le decozioni delle Gelatine si debbono prima bagnare nell' acqua fresca, e spremere forte, affine di levargli il senso della lisciva e del sapone, che hanno ordinariamente le biancherie di bucata.

Il zucchero che d'ordinario s'impiega nella preparazione delle *Gelatine* dev' essere in pane d' Olanda, o zucchero fioretto di ottima qualità. Dopo versate le Gelatine ne'barattoli, e tolta la schiuma con pezzetti di carta bianca, non si coprono, che due, o tre giorni dopo, acciò la *Gelatina* prenda consistenza all'aria libera, e quindi si coprono i vasi con tondi di carta grossa, che si lega con spago intorno all' oreficio del barattolo, con sopra l'indicazione della *Gelatina*.

Per

Per conservare le *Gelatine* si debbono tenere in luogo asciutto e fresco . Queste *Gelatine* non solo servono per coprire le diverse *Composte*, ma di più sono necessarie nelle stagioni in cui non si trovano i Frutti freschi, per preparare *Sorbetti Gelati*, *Gelatine* di *Antremè*, *Bevande*, e molte altre cose relative all' *Arte del Credenziere*.

Gelatina di Uva Spina Officinale.

Prendete quattro libbre di Uva spina colta di recente , sgranatela , mettetela in una cazzarola con quattro libbre di zucchero in pane ridotto in grana . Ponete la cazzarola sopra il fuoco , a misura che l'uva spina dà il suo sugo , il zucchero si discioglie , mescolate sul principio con una cucchiaja , affinchè la materia non si attacchi al fondo della cazzarola ; fate bollire a fuoco lento , schiumando di tempo in tempo , finchè lo sciroppo cade dalla cucchiaja a guisa di frangia , e mettendone alcune goccie in un tondino si distaccono essendo fredde . Allora passate il liquore per un setaccio senza spremere la posatura . Versate quindi la *Gelatina* in barattoli di terra verniciati , levando con carta suga qualche poco di schiuma che si formasse nel versarla , e non la coprite che due , e tre giorni dopo.

Gelatina di Uva Spina Usuale.

Potete ancora preparare questa *Gelatina* nella seguente maniera . Quando avete sgranato l' uva spina , fatela bollire a gran fuoco con un poco d'acqua , poscia passate il sugo per un setaccio di velo , misurate questo sugo , e mettete altrettanto zucchero chiarificato sopra il fuo-

fuoco per farlo ridurre a *Cassé*, uniteci il sugo dell'uva spina. Quando averà alzato il bollo tirate indietro, e schiumate bene; tornate quindi a mettere sopra il fuoco, e fate bollire, finchè sia giunto lo *Sciroppo* alla consistenza di *Gelatina*.

Siccome in Roma, Napoli, ed altre Città d'Italia non si ha, come in Francia, l'*Uva spina rossa*, vi potete aggiungere, poco prima che la *Gelatina* sia arrivata alla sua cottura, una sufficiente quantità di sciroppo di uvetta lacca, che trovarete alla *pag.* 85.

La *Gelatina di Uva spina*, per esser bella dev' essere di un colore rosso poco carico, ben trasparente, ben tremolante, e di un sapore agretto grazioso.

Gelatina di Visciole.

Benchè molti bravi Artisti prescrivono di preparare questa *Gelatina*, come quella di *Uva Spina Officinale*; non ostante ecco una *Gelatina di Visciole* composta in altra maniera. Prendete delle *Visciole* sugose, colte di recente, e ben mature, levategli le code, spremetele con la mano sopra un setaccio, levandogli tutto il sugo, che farete cadere in una catinella bianca; fatelo riposare per prenderne il più chiaro. Per ogni foglietta di questo sugo vi vogliono sedici oncie di zucchero cotto a *Cassè*. Unite in una cazzarola questo zucchero al sugo delle Visciole, aggiungeteci il sugo di un limone, fate cuocere dolcemente, schiumando di tempo in tempo, e quando vedete che la *Gelatina* cade dalla cucchiaja a guisa di frangia, tiratela indietro dal fuoco, e con car-

ta

ta suga levategli attorno qualche poco di schiuma che gli può essere restata ; quindi mettetela in barattoli , e non la coprite che due giorni dopo .

Gelatina di Cotogni Officinale .

Scegliete cinque libbre di *Melacotogne* , che non siano nella loro perfetta maturità , stropicciatele con un pannolino per levargli la lanugine che hanno nella loro superficie , tagliatele a spicchi , levategli l'anima , e i semi ; fate cuocere il frutto in cinque fogliette d'acqua , la cazzarola coperta . Quando è cotto passate la decozione con espressione per una salvietta prima bagnata , e poi spremuta . Fate disciogliere in questa decozione trè libbre di zucchero in grana , e quando è fredda , chiarificate con qualche bianco d' uova , e qualche stecco di cannella , o di vainiglia , tornate quindi a passare per un pannolino bagnato come sopra in una cazzarola , aggiungetecci il sugo di un limone , e fate cuocere sopra un fuoco allegro fino alla consistenza di *Gelatina* , che conoscerete ai segni di sopra indicati . Versatela in barattoli , e non li coprite che due giorni dopo .

Gelatina di Cotogni Usuale .

Si prepara questa *Gelatina* ancora in quest' altra maniera . Passate la decozione delle *Melacotogne* per un setaccio di velo , e per ogni foglietta di decozione , fate cuocere alla gran *Piuma* sedici oncie di zucchero ; fate bollire insieme , aggiungendoci il sugo di un limone , e schiumate bene , fino a tanto che la *Gelatina* cade dalla cucchiaja a guisa di frangia . Aromatizzatela come sopra .

Ge-

Gelatina Rossa di Cotogni.

Tanto la *Gelatina* di Cotogni officinale, che quella di Cotogni usuale, le potete servire rosse; cioè, fate bollire lentamente il zucchero con la decozione fino alla consistenza di Gelatina; e poco prima della totale cottura aggiungeteci un poco di carminio disciolto con agro di limone, o sciroppo di uvetta lacca, quanto è necessario per dare un bel colore rosso alla *Gelatina*. Per il rimanente si finiscono come sopra.

Gelatina di Fravole.

Chiarificate e fate cuocere a *Lissè* tre libbre di zucchero, metteteci due libbre e mezza di Fravole colte di recente e mondate dalle code, e la decozione di due libbre e mezza di mela ranette; fatele bollire finchè non daranno più schiuma, che averete cura di levare; versate allora sopra un setaccio di velo, che lo sciroppo cada in una catinella bianca, senza spremere il frutto; mettetelo quindi in una cazzarola sopra il fuoco, e fatelo bollire, finchè cada dalla cucchiaja a guisa di frangia, ovvero mettendone alcune goccie in un tondino si distaccono essendo fredde. Versate allora la *Gelatina* in barattoli, levate con carta suga la picciola schiuma che si forma in versarla, e la coprirete due giorni dopo con carta; conservatela in luogo asciutto.

Gelatina di Albicocche.

Abbiate delle Albicocche ben mature, sugose, e colte di recente, tagliatele in pezzi, mettetele in una cazzarola con tanta quantità di zucchero cotto a *Lissè*, per quante sono le lib-

libbre del frutto. Fate cuocere soltanto, che le Albicocche siano disfatte. Versatele subito in un setaccio di velo, e fate cadere il sugo in una catinella bianca, premendo con una cucchiaja per averne tutto il sugo che sarà possibile. Mettete questo sugo in una cazzarola sopra il fuoco, e fatelo bollire, schiumandolo spesso, finchè cada dalla cucchiaja a guisa di frangia. Ponetelo allora in barattoli, levando la schiuma come sopra, e non li cuoprite, che due giorni dopo.

Gelatina di Persiche.

Prendete delle Persiche dette della *Maddalena*, o altre Persiche sugose, che siano mature, e sincere, spaccatele, tagliatele in pezzi, fatele cuocere con tanto zucchero cotto a *Lissè* per quanto era il peso del frutto, poscia passate lo sciroppo al setaccio senza spremere il frutto; fate stringere, e finite questa *Gelatina* esattamente come la precedente.

Gelatina di Pere Officinale.

Tutte le differenti specie di Pere sono buone per preparare questa *Gelatina*, basta che siano, odorose, zuccherose, sugose, sincere, e non giunte alla loro ultima maturità. Prendetene cinque libbre, tagliatele in quarti, levategli i semi, fatele cuocere in cinque fogliette d' acqua con un pezzetto di vainiglia. Quando saranno cotte passate la decozione come quella de' *Cotogni*. Abbiate tre libbre di zucchero in grana, discioglietelo nella decozione delle Pere, e chiarificate il miscuglio quando è freddo con bianchi d'uova, passatelo nuovamente, aggiungeteci il sugo di un limone, e sopra un fuoco

mo-

moderato fatelo bollire sino alla consistenza di *Gelatina* . Questa *Gelatina* la potete preparare ancora come la *seconda de' Cotogni* . Se la volete rossa , poco prima che la Gelatina sia arrivata alla sua totale cottura , aggungeteci una quantità sufficiente di sciroppo di uvetta lacca . Vedete *pag.* 85.

Gelatina di Pere Usuale .

Tagliate in pezzi cinque libbre di Pere come sopra , levategli i semi , fatele bollire con cinque fogliette d'acqua , e uno stecco di vainiglia , fino a tanto che siano disfatte ; versatele allora sopra un setaccio fino , e fate cadere il sugo in una catinella ; aggiungete a questo sugo trè libbre di zucchero cotto a *Cassè* , il sugo di un limone , fate bollire insieme , schiumando bene , fino a tanto che la *Gelatina* cade dalla cucchiaja a guisa di frangia . Versatela in barattoli , levategli la schiuma , e non la coprite , che due giorni dopo . Alcuni per avere questa Gelatina rossa in luogo dell'acqua vi mettono del vino rosso . Altri poi la coloriscono con lo sciroppo di uvetta lacca . Ved. *pag.* 85.

Gelatina di Ananassi .

Abbiate due belli Ananassi ben maturi , e sinceri , tagliateli in pezzi , spremetene bene il sugo colla mano sopra un setaccio , e fatelo cadere in una catinella bianca . Prendete tre libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* , metteteci dentro il sugo degli Ananassi , fate cuocere insieme sopra un fuoco moderato , schiumando di tempo in tempo , fino a tanto che lo sciroppo cade dalla cucchiaja come una

una frangia, che è la vera cottura della *Gelatina*. Conservatela in barattoli, che coprirete due giorni dopo.

Questa Gelatina, come tutte le altre, vi potrà servire per far *Sorbetti Gelati*, *Gelatine d' Antremè ec.*, in mancanza del frutto fresco.

La *Gelatina di Ananassi* la potete ancora preparare con la decozione del frutto, chiarificata, come quella di *Mela Ranette Officinale*.

Gelatina di Mele Ranette Officinale.

Prendete cinque libbre di Mela Ranette, mature e sincere, tagliatele a spicchi, levategli i semi, fatele bollire con cinque fogliette d' acqua e qualche stecco di cannella. Quando saranno cotte e disfatte, passate la decozione con espressione per una salvietta prima bagnata, e poi spremuta. Disciogliete in questa decozione trè libbre di zucchero in grana; chiarificate il miscuglio quando è freddo con bianchi d'uova, passate nuovamente il liquore aggiungeteci il sugo di un limone, e sopra un fuoco moderato. fate bollire a consistenza di Gelatina, schiumando sempre con attenzione. Quindi ponetela in barattoli, e non li coprite che due giorni dopo. Se volete la potete colorire rossa con un poco di *Sciroppo di Vvetta lacca*.

Gelatina di Mele Ranette Vsuale.

Le *Gelatine* chiarificate nella maniera di sopra descritta, sono limpidissime, trasparenti, e tremolanti. Non ostante ecco un' altro metodo di preparare questa *Gelatina*. Fate cuocere cinque libbre di Mela Ranette con cinque fogliette d' acqua, come sopra; passate la de-

decozione per un setaccio di velo senza premere il frutto. Fate cuocere a *Cassè* tre libbre di zucchero, fate bollire insieme, col sugo di un limone, e schiumate con attenzione, finchè la *Gelatina* cadrà dalla cucchiaja a guisa di frangia. Coloritela, se volete, versatela in barattoli, levategli ancora qualche poco di schiuma con pezzetti di carta bianca, e non la coprite che due giorni dopo. Potete aromatizzare questa *Gelatina* con acqua di cannella, o con acqua di vainiglia, ovvero in fine della cottura metterci qualche *zesta* di cedrato, che poi levarete con un cucchiajo d' argento.

Gelatina di Moscato.

Questa *Gelatina* si prepara esattamente come quella di *Uva Spina Officinale pag. 89.*, e si finisce nella stessa maniera. Ciò non ostante la potete apprestare come segue. Mettete l'Uva moscatella sgranata e ben matura in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'acqua per farla crepacciare; passatene il sugo per un setaccio di velo, senza premere il frutto. Per ogni foglietta di questo sugo sono necessarie sedici oncie di zucchero cotto alla gran *Piuma*, e il sugo di un limone. Fate bollire insieme, finchè la *Gelatina* cadrà dalla cucchiaja a guisa di frangia.

Gelatina di Granati.

Fate una buona decozione di Mela Ranette, passatela per un setaccio di velo, aggiungeteci tanto sugo di granati rossi ed acidi e depurato, quanto è necessario per dare un bel colore alla decozione. Per ogni foglietta di liquore metteteci sedici oncie di zucchero

cot-

cotto a *Cassè* . Ponete sopra il fuoco , aggiungeteci uno stecco di vainiglia , o di cannella , fate bollire , e schiumate con attenzione , fino a tanto , che la *Gelatina* cadrà dalla cucchiaja come una frangia . Levate la vainiglia , o la cannella , e versatela in barattoli , come le altre .

Gelatina di Lazzarole .

Abbiate cinque libbre di Lazzarole bianche , sufficientemente mature , fatele cuocere in cinque fogliette d'acqua . Quando saranno ben cotte , versate la decozione sopra un setaccio di velo , e fatela cadere in una catinella bianca . Unite a questa decozione trè libbre di zucchero bianco cotto a *Cassè* , fate bollire finchè la *Gelatina* , cadrà dalla cucchiaja come una frangia , schiumando con attenzione , versatela allora in barattoli, e non li coprite che un giorno dopo . Potete colorire questa *Gelatina* di rosso , come le altre .

Gelatina di Ribes verde .

Quando averete preparato il *Ribes verde* come è descritto al suo Articolo particolare dei Frutti , lo metterete nel zucchero cotto alla *Perla* , e lo farete bollire finchè lo Sciroppo sia tornato alla sua cottura di *Perla* , avendo attenzione di schiumarlo bene ; passate allora la Gelatina per un setaccio di velo senza premere il frutto , ponetela in un barattolo , e non la coprite che il giorno dopo . Per una libbra di frutto , una libbra di zucchero .

Gelatina di Ciriegie Marine .

Sceglete delle *Ciriegie Marine* ben mature , levategli i pedicoli , fatele cuocere nel zucchero a *Lissè* con uno stecco di cannella , schiu-

matele bene; quando lo Sciroppo sarà giunto alla cottura di *Perla* versatelo sopra un setaccio di velo, senza premere il frutto, e mettete la Gelatina in un barattolo, che coprirete il giorno dopo. Per una libbra di frutto, una libbra e mezza di zucchero.

Gelatina di Agresto Officinale.

Questa *Gelatina* si prepara, come quella di *Uva spina pag.* 89.; ma si mette il doppio di zucchero, sia nell' una, che nell' altra maniera. Bisogna peraltro osservare, che l'Agresto sia ben maturo, e di ottima qualità. Se volete colorire questa *Gelatina* di rosso, verso il fine della cottura, aggiungeteci una sufficiente quantità di *Sciroppo di Uvetta lacca*.

Gelatina di Prune.

Prendete cinque libbre di Prune dette *Zuccherine*, o *Verdacchie*, che siano giustamente mature, e colte di recente, fatele bollire con cinque fogliette d' acqua. Quando saranno cotte e disfatte, versatele sopra un setaccio di velo, e fate cadere il sugo in una catinella, senza premere il frutto. Unite a questo sugo trè libbre di zucchero cotto a *Cassè*, e fate bollire insieme, aggiungendoci il sugo di un limone, finchè la *Gelatina* cade dalla cucchiaja come una frangia. Versatela in barattoli, e non li coprite, che due giorni dopo.

Gelatina di Agresto Usuale.

Sgranate quattro libbre di Agresto ben maturo, mettetelo in una cazzarola con mezza foglietta d' acqua, schiacciatelo un poco, ponetelo sopra il fuoco, e quando averà alzato cin-

cinque , o sei bolli , versatelo sopra un setaccio fino, e fate cadere il sugo in una catinella bianca, premendo un poco l' agresto con la schiumatoja . Per ogni foglietta di sugo , fate cuocere due libbre di zucchero alla gran *Piuma* . Mettete il sugo dell' agresto nel zucchero ; fate bollire insieme , schiumando con attenzione , fino a tanto che la Gelatina cade dalla cucchiaja a guisa di frangia , o mettendone alcune goccie sopra un tardino si distaccano essendo fredde ; e finitela come le altre .

Se volete colorire di rosso questa *Gelatina* vi aggiungerete verso il fine della cottura una sufficiente quantità di *Sciroppo di Vvetta lacca* .

Gelatina di Framboese .

Chiarificate e fate cuocere a *Cassè* trè libbre di zucchero , metteteci dentro due libbre e mezzo di Framboese , e due libbre e mezzo di Ribes , l' uno e l' altro colto di recente . Fate bollire insieme finchè non faccia più schiuma , che levarete con attenzione , versate quindi sopra un setaccio fino , e fate cadere il sugo in una catinella bianca , senza premere il frutto , affinchè la *Gelatina* passi chiara e bella . Fategli fare ancora qualche bollo con il sugo di un limone , schiumando di tempo in tempo , finchè la *Gelatina* giunga alla sua cottura , cioè che versandone alcune goccie sopra un tondino , si distaccano essendo fredde . Versatela in barattoli , schiumatela ancora se bisogna con carta suga , e non li coprite , che due giorni dopo .

Gelatina di Ribes.

Prendete sei libbre di Ribes maturo, e colto di recente. Fate cuocere trè libbre di zucchero a *Cassè*, poneteci dentro il Ribes, fate bollire insieme, fino a tanto che non dia più schiuma, che averete cura di levare; versate sopra un setaccio fino, senza premere il frutto, se volete che la *Gelatina* sia limpida, e fate cadere il liquore in una catinella. Versate quindi in una cazzarola, e fate cuocere a consistenza di *Gelatina*, facendola riposare, come il solito fuori del fuoco, per bene schiumarla, e finitela come le altre.

Gelatina Tremolante.

Abbiate sei libbre di Ribes colto di recente, schiacciatelo in una terrina, o tramezzo un pannolino bagnato e spremuto, tiratene con espressione tutto il sugo, che passerete per un setaccio di velo, e farete depurare come è descritto alla *pag.* 70. Fate cuocere trè libbre di zucchero a *Cassè*. Vedetelo *Cap. III.* Mettete in questo zucchero il Sugo di Ribes, e fate bollire insieme, schiumando di tempo in tempo, fino a consistenza di *Gelatina*, che conoscerete ai segni di sopra indicati, e finitela come si è detto altre volte.

Gelatina di Uva Spina Rossa.

Benché in Roma non abbiamo questa specie di Uva spina, pure sarà bene di descrivere come si prepara. Prendete quattro libbre di Uva spina della più rossa, nettatela. Fate cuocere quattro libbre di zucchero alla *Perla*, metteteci l'Uva spina, ponete sul fuoco, fate cuocere insieme una dozzina di bolli, poscia

scia lasciate riposare due ore fuori del fuoco, affinchè il frutto riprenda il suo colore vermiglio; fategli quindi alzare altri cinque o sei bolli, e versate poscia sopra un setaccio fino, senza premere il frutto, rimettetela sul fuoco in una cazzarola, e fatela finire di cuocere a consistenza di Gelatina.

Gelatina di Ribes ad uso di Tours.

Fate cuocere trè libbre di zucchero a *Cassè*, metteteci dentro cinque libbre di Ribes colto di recente e nettato; fate dare sette o otto bolli sul fuoco, schiumando con attenzione. Quando lo Sciroppo è giunto alla cottura di picciola *Perla*, versate sopra un setaccio, e fate cadere il liquore in una catinella; ponete quindi lo Sciroppo in una cazzarola, fatelo bollire a consistenza di Gelatina, schiumando con attenzione, versatela in barattoli, e non la coprite, che due giorni dopo.

Delle Acque Aromatiche Distillate, semplici e spiritose.

Descrizione di queste Acque.

Le *Acque distillate* delle quali siamo ora per parlare, non solamente si restringano a quelle di cui si fa uso nella *Composizione de' Liquori fini da Tavola*; ma di più ve ne saranno delle altre, che potranno egualmente essere utili per tutti quelli, che ne potessero abbisognare, o che bramassero di sapere la maniera di prepararle.

Le prime *Acque distillate* comprendono le *Piante*, i *Fiori*, i *Frutti*, e le *Droghe*. Le secon-

conde, le *Acque della Regina d'Ungheria*, di *Melissa*, *Vulneraria*, *Germanica ec.* Queste *Acque* per le loro grandi virtù ho creduto ben fatto d'inserirle in questo Articolo. Quindi verranno le *Acque acetose spiritose*. E' finalmente gli *Aceti odorosi ed aromatici* distillati, e non distillati.

Acqua Essenziale di Rose.

Cogliete due ore dopo levato il sole, ed in tempo sereno una gran quantità di rose pallide semplici, dette *Maggiesi*, che sono le più odorose, bastanti per averne quattro fogliette di sugo; sfogliate queste rose, cioè levategli il calice, stami ec., pestatele in un mortajo di pietra, e quando saranno ridotte in pasta mescolateci una foglietta d'acqua pura, lasciatele riposare cinque o sei ore nel loro sugo in un vaso coperto; dipoi fatele torcere fortemente da due persone in un pannolino di un tessuto forte non tanto serrato, prima bagnato con acqua e ben spremuto. Avendo ottenuto quattro fogliette di sugo e poco più, vi metterete in infusione quattro libbre di foglie di rose recentemente colte. Dopo avere fatto durare l'infusione ventiquattr'ore, versate la mescolanza in un lambicco di vetro. Essendo adattato il capitello, ponete il lambicco a Bagno-maria, cominciate la distillazione ad un fuoco leggerissimo, ed aumentate la sua azione gradatamente, fino a che le goccie si succedino senza interruzione. Quando averete estratto una foglietta d'acqua essenziale, dilotate il recipiente, e vedete se quella che stilla è ancora molto odorosa, nel qual caso continuate la distillazione, ma se quest'ultima

tima acqua vi paresse meno spiritosa, e meno odorosa di quella che sarà nel primo recipiente, bisognerà raccoglierla in un' altro, perchè questa seconda non farà che un' acqua semplice, la quale bisogna separare dalla prima, che è la sola e vera *Acqua Essenziale di Rose*. La seconda acqua, sarà ancora molto buona, ma forse saprà un poco d' empireuma, per fargli perdere questo cattivo sapore bisogna esporla per alcuni giorni al sole, chiusa soltanto con un pezzo di carta.

Questa è una attenzione, che bisogna avere, dopo ciascheduna distillazione, di qualunque sostanza odorosa che sia.

Acqua di Rose.

Prendete otto libbre di foglie di rose maggiesi colte di recente, ponetele in infusione con quattro boccali di acqua pura in un vaso coperto; lasciate macerare il tutto per ventiquattr' ore, poscia versate in un lambicco di rame stagnato guarnito del suo refrigerante; distillate a Bagno di rena, o Bagno-maria, a filo sottile, e traetene tutto ciò che potete ottenere di odoroso. Allorchè vi accorgete che ciò, che esce dal lambicco sà di flemma, fermate la distillazione, smontate il lambicco, gettate via ciò che resta nella cucurbita, sciacquatela bene, ed empitela per due terzi di foglie di rose colte di fresco, e versateci sopra l' acqua della prima distillazione; quindi ricominciatene una seconda sempre a Bagno di rena, o maria; trarrete tutto quello che potrete ottenere d'*Acqua odorosa*, e lasciate spegnere il fuoco, subito che vi accorgete che quello,

che n' esce comincia a sapere di flemma: odore nauseante ed insipido, che l' uso v' insegnerà ben presto a conoscere. Conservate l'*Acqua di rosa* in bocciette di cristallo ben turate.

Acqua Essenziale di Fiori d' Arancio.

Cogliete due ore dopo levato il sole, ed in tempo sereno, o la sera precedente, otto libbre di Fiori d'Arancio, sfogliateli, cioè levategli il calice, stami ec., mettete le foglie in infusione per ventiquattr' ore, con due boccali d' acqua pura, in un vaso chiuso; versate poscia in una cucurbita di rame stagnato, il di cui capitello sia poco elevato, lotate bene le giunture, ponete il lambicco a Bagno-maria, riempite il refrigerante d'acqua tiepida, adattate il recipiente all'estremità del refrigerante, prendendovi pensiero, come già si è detto, di lasciare una picciola apertura nel luogo dove loterete l' orificio del recipiente, e ciò per dare uno sfogo all' aria, che potrebbe svilupparsi nel tempo dell' operazione. Distillate a gran fuoco; imperocchè non rischiate niente, mentre il Bagno-maria non renderà maggior calore di quello che bisogna.

Allorchè averete ricavato sedici oncie di liquore o poco più, dilotate il recipiente, ed esaminate se l' acqua che stilla è tanto odorosa, quanto quella che si trova nel recipiente. Se trovate che l'acqua che stilla attualmente è meno odorosa, mutate recipiente per conservare pura la prima, che è la vera *Acqua Essenziale di Fiori d' Arancio*; ma se la trovate egualmente odorosa, rimetterete il medesimo recipiente, e qualche tempo dopo farete nuovo saggio per ve-

vedere se l' odore comincia ad indebolirsi. Quando sarà giunto questo momento adattate un nuovo recipiente, e distillate tutto ciò che potrà uscire dal lambicco. Questa seconda *Acqua* sarà molto meno odorosa della prima, ma non sarà senza qualche merito, e potrete tenerla separata per altri usi.

Acqua di Fiori d' Arancio.

Prendete otto libbre di Fiori d' Arancio, colti come sopra, levategli i calici, stami ec., o i soli calici, metteteli in un vaso grande di terra verniciato con otto boccali d' acqua pura, lasciate in infusione per ventiquattr' ore, il vaso coperto; poscia versate in una cucurbita di rame stagnato alquanto ampla, che sia piena poco più di due terzi; ponetela sopra un fornello a Fuoco nudo, adattateci quindi il suo refrigerante, ed il recipiente come sopra, il tutto però con le medesime precauzioni. Distillate in principio a fuoco moderato, poscia un poco più forte, ma non troppo, e pensate che il Fuoco nudo porta seco delle conseguenze, e che rischiate di bruciare i fiori forzandolo con troppo violenza, ma che si formi un filo sottile e sostenuto sino alla fine della distillazione. Ne ritrarrete circa cinque boccali e mezzo d' acqua odorosissima.

Se la volete più odorosa ancora e doppia, smontate il lambicco, gettate tutto ciò che si trova nella cucurbita, sciacquatela, e poneteci altre quattro libbre di foglie di fiori d' arancio, o fiori d' arancio interi, tolti soltanto i calici, versateci sopra l' acqua odorosa che avete distillato, aggiungeteci un boccale d'ac-

d' acqua pura, e cominciate una seconda distillazione a fuoco nudo, ed a picciolissimo filo. Non saprei dirvi precisamente la quantità d' acqua che potrete ritrarne, giacchè ciò dipende dalla qualità de' fiori, ma potete sicuramente seguitare fino a cinque boccali incirca, allora esaminate se ciò che distilla è ancora molto odoroso, nel qual caso continuate la distillazione; ma se sentite un odore di flemma ben distinto, bisogna cessare. Questa seconda acqua di fiori d' arancio, si chiama *Acqua di Fiori d' Arancio doppia*.

Acque Aromatiche di ogni Specie.

I differenti metodi, che abbiamo proposto, parlando delle *Rose*, e dei *Fiori d' Arancio*, potrebbero servire di modello per la distillazione di ogni sorta di *Fiori*, eccettuati i *Liliaci*, l' aromo de' quali è impossibile di fissare con alcuna specie di distillazione.

Ma se si ha disegno di operare sulle *Piante* odorose, come la *Maggiorana*, la *Menta*, l' *Ascenzio*, il *Timo ec.*, procederete nella maniera seguente.

Empite due terzi un gran vaso di terra della pianta, da cui volete estrarre l' odore; fate bollire in una quantità d' acqua comune, altri rami o punte dell' istessa pianta, e dopo pochi bollori passate la decozione nel vaso, in guisa che le piante si bagnino comodamente, ma senza eccesso. Questa proporzione deve seguire di regola per la quantità d' acqua comune che dovete impiegare nella decozione; fate durare l' infusione due giorni; dopo questo tempo versatela nella cucurbita di rame

sta-

tagnato, che sia piena due terzi, guarnitela col suo refrigerante, distillate a Fuoco nudo, ed a filo sottile. Non tirate fino alla siccità, mentre rischiareste di far bruciare le piante nel fondo della cucurbita. Per evitare questo pericolo, non dovete ricavare altro, che la metà dell' acqua, che avete aggiunto alle piante.

Se volete che il primo prodotto sia più aromatico bisogna, che dopo la prima distillazione smontate il lambicco, e gettate via tutto ciò che sarà restato nella cucurbita; dipoi riempitela fino alla metà di nuovi rami, o punte dell'istessa pianta, e versateci sopra l' acqua aromatica della prima distillazione; procedete ad una seconda, ed otterrete col mezzo di questa un' acqua odorosissima.

Se la pianta sulla quale lavorate contiene una certa quantità di olio essenziale, che non mancherà di galleggiare nel recipiente, potrete averlo separandolo dall' acqua, come si dirà all' Articolo degli *Olj Essenziali*.

Per dissipare il sapore d' empireuma, che le acque odorose potrebbero aver preso, bisognerà per alcuni giorni esporle al sole in boccie di vetro chiuse con semplice carta.

Acqua di Cannella.

Prendete una libbra di ottima Cannella, schiacciatela bene, e mettetela in infusione in due boccali d'acqua pura, in un vaso ben chiuso per lo spazio di due giorni. Quindi versate in una cucurbita di rame stagnato guarnita del suo capitello. Distillate a Bagno di rena a grosso filo, o a Fuoco nudo senza forzarlo troppo, con

con le medesime regole, e precauzioni, che si sono indicate per la distillazione dello *Spirito di Cannella* pag. 33., finchè averete ottenuto un boccale di *Acqua di Cannella* odorosissima.

Acqua di Cannella Usuale.

Scegliete una libbra di ottima Cannella, rompetela in minuti pezzi, ponetela in infusione per ventiquattr' ore con un boccale di vino bianco di Spagna, in un orinale ben chiuso, sull' arena calda; quindi distillate a Bagno-maria, finchè averete ricavato trè quarti del liquore.

Acqua di Garofani.

Prendete quattro onçie di Garofani recenti, ammaccateli, poneteli in infusione per due giorni con due boccali d' acqua pura; quindi distillate a Bagno di rena, o Fuoco nudo, e a grosso filo, come l'*Acqua di Cannella*, finchè averete tratto dalla distillazione un boccale di acqua di garofani molto odorosa. Conservatela in bocciette di cristallo ben turate.

Acqua di Vainiglia.

Abbiate cinque oncie di ottima Vainiglia, ammaccatela in un mortajo di bronzo, mettetela in infusione per due giorni con due boccali d' acqua pura; poscia distillate a Bagno di rena, o a Fuoco nudo, e a grosso filo, senza forzare troppo il fuoco, fino a tanto, che averete ottenuto circa un boccale d' *Acqua di Vainiglia* odorosissima.

Nello stesso modo potete ottenere l' Acque di noce moscata, di macis ec.

Acqua di Cacao.

Ponete sei libbre di Cacao di Caracca abbrostolito di recente, e pestato grossolanamente in un mortajo di pietra, in infusione con sei boccali d'acqua pura. Dopo un giorno, o due, versate l'infusione in un lambicco di rame stagnato, distillate a Fuoco nudo, a filo moderato e sempre eguale. Ne trarrete circa quattro boccali di ottima *Acqua di Cacao*, che conservarete in boccie di vetro ben turate, e in luogo asciutto.

Acqua di Caffè.

Abbrostolite sei libbre di Caffè di Levante, o della Martinicca, macinatelo, ponetelo in un vaso di terra verniciato con sei boccali d'acqua pura, il vaso coperto. Dopo un giorno d'infusione procedete alla distillazione a Fuoco nudo, e finite quest'*Acqua di Caffè*, come la precedente.

Acqua di Marasche.

Prendete quella quantità di Ciriegie Marasche fresche e mature, secondo avete bisogno di *Acqua di Marasche*, levategli i pedicoli, e spremetele forte sopra un setaccio, che il sugo vada a cadere in una catinella; quindi pestatele con i loro nocciuoli grossolanamente in un mortajo di pietra, tornatele a mettere nel loro sugo, poneteci un poco di cannella garofanata rotta in minuti pezzi, e tanta acqua pura quanto restino coperte di due dita, aggiungeteci qualche foglia dello stesso frutto tolte le costoline, ed un poco appassite all'ombra. Lasciate in infusione in un vaso coperto lo spazio di ventiquattr'ore; versate poscia

scia in un lambicco di rame stagnato, che sia pieno due terzi, procedete alla distillazione a Bagno-maria, e stillate a filo sottilissimo. Finchè il liquore sarà chiaro come l' acqua pura sarà una prova, che la distillazione del liquore non è terminata, ma subito che comparirà torbida smontate il lambicco, e conservate l' *Acqua di Marasche* in boccie di vetro ben turate, onde servirvene nelle occorrenze.

Acqua di Persiche.

Abbiate delle Persiche dette della *Maddalena*, che siano ben mature e sincere, quella quantità che credete a proposito, levategli il nuocciolo, schiacciatele in una terrina grande, aggiungeteci le mandorle de' nuoccioli peste grossolanamente con la pelle, un poco di cannella garofanata rotta in pezzi, e qualche foglia dello stesso frutto levate le costoline; metteteci tanta acqua pura, quanto restino coperte di due dita. Lasciate in infusione, il vaso coperto, per ventiquattr' ore; versate poscia in un lambicco, distillate a Bagno-maria, e finite quest' acqua come quella di *Marasche*.

Acqua di Pere Moscate.

Prendete delle picciole Pere Moscate, dette volgarmente *Moscarole*, ovvero Pera Cremesine, l' une o l' altre ben mature, sincere, e colte di recente, levategli il pedicolo, e l' occhio di sotto, schiacciatele in una terrina, aggiungeteci qualche coriandolo ammaccato, ed un poco di cannella garofanata rotta in minuti pezzi, coprite il frutto d' acqua pura, che sopravansi due dita; coprite il vaso, lasciate in infusione ventiquattr' ore, versate poscia in un lam-

lambicco di rame stagnato, che sia pieno due tersi, distillate a Bagno-maria a filo semplice, e ritraetene tutta l'acqua odorosa, che potrete.

Acqua di Melappiette fine.

Scegliete delle Melappiette bianche, che sono le più odorose, tagliatele in quarti, levategli i semi, mettetele in una terrina con acqua che restino coperte di due dita, ed un poco di cannella garofanata rotta in pezzi, coprite il vaso, lasciate in infusione per ventiquattr'ore, poscia distillate come sopra, e finite quest'acqua come la precedente.

Acqua di Albicocche.

Quest'Acqua si prepara esattamente come l'Acqua di Persiche, si distilla, e si finisce nello stesso modo, vedetela *pag.* 110.

Acqua di Ananassi.

Tagliate in pezzi due belli Ananassi maturi e sinceri, metteteli in infusione per ventiquattr'ore in un vaso coperto con quattro boccali d'acqua. Quindi distillate a Bagno-maria a filo sottile, fino a tanto che averete tratto circa tre boccali di *Acqua di Ananassi* molto odorosa. Conservatela in boccie di vetro ben turate.

Delle Acque Spiritose Aromatiche Distillate.

Acqua della Regina d' Ungheria.

Si chiama con questo nome lo spirito di vino impregnato dello aromo della pianta di rosmarino, perchè una volta una Regina di Ungheria in età di settant' anni ne ricevè dei sollievi tali, che avevano del prodigio.

Ogn' uno conosce il rosmarino; nelle regioni Meridionali dell' Europa i boschi ne sono ripieni, ed è più raro nei paesi Settentrionali. E' stato creduto per molto tempo che il fiore di quest' arboscello avesse infinitamente maggior virtù che il resto della pianta, adesso siamo disingannati su tale articolo, mentre l' esperienza ci ha fatto conoscere, che le cime di questa pianta, siccome tutte le foglie, danno più aromo, che il fiore medesimo.

Empite una cucurbita di fiori, di foglie, e di cime di rosmarino sino a due terzi in circa, e piuttosto meno che più; versateci sopra lo spirito di vino in guisa che sorpassi il rosmarino di circa un dito, coprite la cucurbita col suo capitello, ponete il lambicco a Bagno-maria, e distillate molto lentamente; se lo spirito di vino è perfettamente puro, nè trarrete all' incirca la medesima quantità di *Spirito Aromatico*, che conservarete in bocciette di cristallo ben turate.

L'Acqua della Regina d' Ungheria era altre volte celebratissima per le grandi virtù che gli venivano attribuite, e che si leggono inscrit-

serite nella *Farmacopea Reale di Charas*; ma tanti vantaggi salutari di quest'acqua sono troppi per essere garantiti. La sorte di tutte le nuove preparazioni si è di essere eccessivamente celebrate, che succede da questo? se ne fa la prova in tutti i casi, e se il rimedio manca in alcuno di essi, cade in un discredito che non merita, come non meritava la grande stima che aveva in principio.

Acqua di Melissa.

Quest' Acqua è volgarmente chiamata *Acqua del Carmine*, perchè questi Religiosi ne fanno un gran spaccio; essa sostiene da molto tempo la sua celebrità per gli effetti salutevoli che produce, quando è fatta con diligenza; ella non è solamente odorosa, ma ancora molto medicinale. Siccome però è molto complicata nella sua composizione, non deve far maraviglia se se ne trovano delle molto differenti l' una dall' altra. Molte persone non possedendo il vero segreto non fanno che degli incirca; altri che hanno avuto forse questo segreto vi hanno fatto delle mutazioni arbitrarie, gli uni per risparmio di spesa, gli altri per escludere certi ingredienti molto salutari per loro stessi, ma che alterano un poco l' odore dalla parte del gusto. Ho fino letto in Opere molto stimate delle composizioni a capriccio sostituite senza scrupolo alla vera di cui eccone il modo.

Prendete ott' oncie di *Cannella*, sei oncie di *Cardamomo con i suoi gusci*, sei oncie di *Anisi verdi*, quattr' oncie di *Garofani*, e ott' oncie di *Coriandoli*; schiacciate questi aromati in mortajo

di pietra, poneteli in un vaso di terra; ed aggiungeteci la scorza, ossiano le *zeste* di otto cedri, un quartuccio di *Coccole di ginepro* ammaccate, mezzo pugno di *Ascenzio*, dodici pugnetti di *Melissa* allochè è in tutta la sua forza, sei pugnetti di *punte di Rosmarino*, altrettante di *Salvia*, d'*Isopo*, di *Maggiorana*, di *Timo*, e di *Angelica*, della quale prenderete le sole costole, escludendo le foglie, i semi, e la radice. Prima di unire tutte queste piante alle droghe è necessario, che siano diligentemente tritate, ed allora potrete aggiungere alla mescolanza cinque boccali di ottimo *Spirito di Vino*, e far durare l'infusione otto giorni, il vaso coperto. Passato un tal tempo versate il tutto in un lambicco di rame stagnato, e distillate a Bagno-maria a filo sottilissimo; fino a tanto che averete tratto tanta *Acqua di Melissa* per quanto Spirito avete impiegato. Conservarete quest'*Acqua* in bocciette di cristallo ben turate.

Baumé ne' suoi *Elementi di Farmacia* c'insegna a fare un'*Acqua di Melissa* di un'odore più grato della precedente, ma forse meno salubre.

Prendete *Melissa cedrata in fiori* e recente libbra una e mezza, *scorze di Cedri* recenti oncie quattro, *Noci moscate* oncie due, *Coriandoli* oncie sei, *Garofani* e *Cannella* oncie due per sorta, *radiche secche d'Angelica* oncia una, *Spirito di vino* ottimo boccali tre. Nettate la melissa dá suoi steli, tagliate la scorza gialla esterna da cedri in *zeste*, che a misura farete cadere in una porzione dello spirito di vino che averete messo a parte; ammaccate le noci mo-

moscate, i coriandoli, la cannella, e le radici secche di angelica. Ponete tutte queste cose colle scorze de' cedri nel totale dello spirito di vino, e fare infondere per ventiquattr' ore; quindi versate l' infusione in un lambicco di rame stagnato, e distillate a Bagnomaria fino alla siccità. Voi ricaverete tanta *Acqua di Melissa* per quanto spirito di vino avete impiegato. Conservatela in bocciette di cristallo ben turate.

Ecco un' altra *Acqua di Melissa Composta*, di *Andrea Silvestri*. Distillate a Bagno-maria in vescica di rame sei libbre di *Melissa* recente, mezza libbra di *Spirito di vino*, e acqua quanto basti, e trarrete di *Acqua distillata* libbre trè.

Prendete poi una libbra di *Melissa* recente, oncie trè di *Scorze di cedri* (zeste), un' ottava di *Fiori di lavanda*, *Noci moscate* e *Coriandoli* grossolanamente spolverizzati, un' oncia per sorta, *Garofani* e *Cannella* spolverizzati egualmente mezz' oncia per cadauno, *Spirito di vino* ottimo fogliette due. Ponete tutto in un lambicco di vetro lotato, metà ripieno: dopo ventiquattr' ore di digestione vi aggiungerete le suddette libbre trè di *Acqua di Melissa distillate*, e procedete alla distillazione a Bagnomaria, e ne trarrete fogliette due e mezzo di *Acqua Spiritosa di Melissa*, alla quale mescolarete un' ottava di tintura di belzuino preparato con due oncie di belzuino in lagrima, e una foglietta di ottimo Spirito di vino. Quindi conservate quell'*Acqua di Melissa*, come sopra.

L'*Acqua di Melissa* è molto stimata, si dice eccellente negli attacchi di apoplesìa, nella le-

targia, e nella epilesia; ella è salubre ancora nei vapori, nelle coliche, e nelle soppressioni delle regole, e delle orine; finalmente quest' acqua si è acquistata una riputazione eguale, ed anche superiore a quella della *Regina d' Ungheria*, essendo ancora preferita in una infinità di circostanze. Si dà a cucchiaj, o pura, o mescolata in un bicchiere d'acqua, secondo lo stato della persona che la prende.

Acqua Vulneraria.

Quest' *Acqua* ha avuto l'istessa sorte dell' *Acqua di Melissa*, cioè a dire, che vi è stato aggiunto, o levato, secondo il capriccio, e le vedute particolari di ciascuno Artista. Gli uni fanno infondere le loro piante nell' acqua, altri nel vino bianco, alcuni nell' acquavite, ed alcuni altri nello spirito di vino. Quanto a me ho creduto bene di adottare quell' ultima maniera.

Tagliate grossolanamente delle foglie fresche di *Salvia*, di *Angelica*, di *Ascenzio*, di *Serratola*, di *Finocchio*, di *Mentastro*, d' *Isopo*, di *Melissa*, di *Basilico*, di *Ruta*, di *Timo*, di *Maggiorana*, di *Rosmarino*, di *Origano*, di *Nepitella*, di *Sermolino*, e di *Fiori di Lavanda*. Ponete quattr' oncie per sorta di queste piante in infusione per ventiquattr' ore in fogliette dieci di ottimo Spirito di vino. Dopo di ciò distillate a Bagno-maria in un lambicco col refrigerante, e ne ritrarrete circa nove fogliette di liquore spiritoso, che si chiama col nome d' *Acqua Vulneraria*, e volgarmente di *Schioppettate*; conservatela in bocciette di cristallo ben chiuse. Si

Si crede quest' *Acqua* un ottimo rimedio per le ferite recenti, le quali rammargina con sollecitudine, e per le contusioni; impedisce l' emfiagioni, e infiammazioni, e previene le deposizioni. Si può dare anche per bocca nella quantità di sei grani sino a due ottave addolcita con un poco di zucchero, nelle sincopi, svenimenti, e sfinimenti.

Acqua Odorosa Germanica.

Fate macerare per otto giorni in un boccale di buon aceto bianco due pugni di fiori di lavanda, altrettanti di rose di propaggini, altrettanti di rose selvatiche, ed altrettanti di fiori di sambuco. Nel tempo dell' infusione preparate a parte un'*Acqua odorosa semplice* come segue. Mettete in una cucurbita di vetro la scorza di tre cedri (*zeste*), due pugni di persa, due di gelsomini, e due di fiori di lavanda; versarete sopra tutto ciò una foglietta, o poco più di acqua rosa doppia, e circa due fogliette di acqua comune. Adattate il capitello alla cucurbita, ponetela a Bagno di rena, e di poi aggiustate un recipiente al beccuccio del capitello, incollando bene le giunture, e lasciandolo in questa disposizione per due giorni; dopo questo tempo mettete il fuoco al fornello, distillate a goccie precipitate, e quando avrete tratto due fogliette di liquore, fermate la distillazione, e riserbate quest' acqua per l' uso seguente.

Prendete trè pugni per sorta di sermollino di Persia, di basilico, e di timo: oltre di ciò trè buone prese di fiori di lavanda, di rose di propaggine, di spigo nardo, e di ori-

origano, mezz' oncia di radice d' iride di Firenze, ed altrettanto di cannella, trè ottave di garofani, di macis, di storace calamite, e di belzuino, due ottave di laudano, mezz'oncia di aspalato, e mezz' ottava d' aloè succotrino, Ponete tutte queste droghe pulite, tritate, e schiacciate, secondo la loro natura in un vaso di terra, e versateci sopra la prima infusione dell' aceto, e l' acqua odorosa semplice che avete stillata; aggiungeteci trè fogliette di buon vino moscato, mescolate bene il tutto, e lasciate in macerazione quindici giorni. Dopo tal tempo versate l' infusione in una cucurbita di rame stagnato, ma meglio sarebbe in una di vetro, se non fosse difficile il trovarne di una grandezza sufficiente; adattatevi il capitello, ponete il lambicco a Bagno di rena, aggiustateci un recipiente alquanto grande, e lotatene bene le giunture, cominciate la distillazione con un fuoco molto moderato, che aumentarete però a gradi fino a tanto, che le goccie si succedano rapidamente. Forse le prime goccie saranno un puro flemma, al che farete attenzione, ed in questo caso bisognerà separarle come inutili, ma subito che le goccie esaleranno un odore vivo, e gustoso, lotate bene il recipiente col capitello, e continuate la distillazione fino a tanto che ne averete cavato circa un boccale. Separate quest'acqua da quella, che sortirà dipoi che forse non sarà cattiva, e ne farete quell' uso che vi piacerà.

Rettificate l' *Acqua odorosa*, se volete, in un lambicco di vetro, secondo il solito, e ne trar-

trarrete tre fogliette, o qualche cosa di più, che conservarete in una boccia di cristallo ben chiusa.

Quest' acqua tanta decantata nella *Farmacopea d' Augusta*, non solo perchè è gustosissima per il suo odore, ma ancora per le sue proprietà medicinali; essa è penetrante, incisiva, ed ammirabile per ricreare gli spiriti vitali, dissipare i mali di testa, e rallegrare il cuore. E' creduta buona ancora contro i vapori contaggiosi cagionati dall' aria cattiva.

Acqua di Mele Odorosa.

Baumè ci apprende ancora ne' suoi *Elementi di Farmacia* a comporre quest' *Acqua*. Per farla prendete trè fogliette di ottimo spirito di vino, ott' oncie di mele bianco, altrettanto di coriandoli acciaccati, trè ottave di vainiglia, un' oncia di scorza di cedri freschi (*zeste*), sei ottave di garofani, quattro ottave di noce moscate, altrettanto di storace calamite, e di belzuino, cinque oncie di spirito di rose, ed altrettanto di spirito di fiori d'arancio. Questa sorte di spiriti li farete secondo il metodo che abbiamo indicato all' Articolo de' *Rosolj* *pag.* 41. Avendo prima acciaccato tutte le droghe che sono suscettibili di questa preparazione, metterete il tutto in infusione nello spirito di vino, di rose, e di fiori d' arancio. Dopo trè, o quattro giorni di macerazione, versate la mescolanza in una cucurbita di rame, adattatevi il capitello, e il recipiente, distillarete a Bagno-maria, e rattificherete se volete questa prima distillazione, ne trarrete all' incirca una quantità eguale a quella dello

spi-

spirito di vino che averete impiegato. Quest' *Acqua* è di un' odore gratissimo, che rallegra e ricrea gli spiriti. Se ne fa uso come l'*Acqua di Melissa*, e nella stessa dose.

Delle Acque Acetose Spiritose.

Aceto Distillato.

Questo *Aceto*, è *l'Acido fluore* tratto colla distillazione dai liquori, che hanno sofferto il secondo grado della fermentazione. Si fa questa distillazione per separarne le materie estrattive, e saline cristalizzate.

Per farlo, riempite di aceto bianco; o rosso la cucurbita di un lambicco di vetro, sino a trè quarti, mettete il vaso a Bagnomaria, distillate a picciolo filo, fino a tanto che abbiate estratto cinque sesti in circa dell' aceto.

Questo *Aceto distillato* viene impiegato in un gran numero di preparazioni di Chimica, e di Farmacia. Oltre di ciò è un' antiputrido sciogliente, atto ad impedire la coagulazione degl' umori, e del sangue; divide ed attenua. *Boerave* lo raccomanda moltissimo nelle malattie acute, ed inflammatorie, nelle malattie convulsive, ipocondriche, ed isteriche, e come sudorifico. La dose è da due ottave fino a quattro. Preserva dalla peste, e mali contaggiosi, odorandolo spesso, mediante una spungna inzuppata, e bagnandone la bocca, le tempie, e le narici; e bevendone anche un picciol sorso prima di visitare gl'infermi. Smagri-

grisce le persone grasse, usato lungo tempo; ma devesi usare con cautela, perchè può produrre l' etisia.

E' anche di un uso maraviglioso per dissolvere, o fare precipitare qualche corpo: se ne mette ancora alcuna volta nelle pozioni cordiache, per resistere alla putrefazione. La dose è un mezzo cucchiajo. Mescolato con acqua adoprasi questo Ossicrate, onde fermare l' emorrogia preso internamente; e per temperare l' infiammazione adoprasi esternamente; impiegasi anche per lavarsi, rinfresca, e fa svanire le picciole bolle che vengono sulla pelle.

Per far perdere all' *Aceto* il debole odore empireumatico, immergete il vaso di vetro dove è *l'Aceto* in un bagno di neve, o di ghiaccio, nel quale sia mescolato un terzo di sale comune.

Acque Acetose.

Col mezzo dell' *Aceto distillato* potranno procurarsi tutte le stesse specie di *Acque odorose*, che si preparano con lo *Spirito di vino*. E' ben vero che queste *Acque odorose*, che diconsi *Acetose*, non saranno tanto gradevoli, quanto sono quelle preparate collo *Spirito di vino*, a cagione dell' olio di aceto che si farà sempre sentire, malgrado tutti gli odori che gli si potranno opporre. Tolto questo, esse saranno molto odorose, e costeranno molto meno delle altre. Prenderemo per esempio di questa preparazione l'Acqua di Fiori di Arancio Acetosa.

Acqua Acetosa di Fiori di Arancio.

Mettete in una cucurbita di vetro una certa quantità di Fiori d' Arancio tolti i calici, e versateci sopra tanto aceto distillato, quanto sia ne-

necessario; perchè i fiori nuotino liberamente, in guisa che sotto di essi vi siano trè dita di buona misura di aceto, ponete la cucurbita a Bagno-maria, adattatevi il capitello, e distillate a fuoco molto vivo. Dopo averne ricavato i tre quarti dell'aceto che avete impiegato, smontate il lambicco, e se l'*Acqua Acetosa di Fiori d'Arancio* non è abbastanza odorosa, potrete rettificarla, e con aggiungervi nuovi Fiori d'Arancio, aumentarete moltissimo il suo odore. Dopo la rettificazione sarebbe bene di porre le bocciette di cristallo, nelle quali vorrete conservare l' *Acqua odorosa* in una mescolanza di neve e sale pestati per otto, o nove ore circa.

L' *Acque* odorose acetose di *Cedrato*, di *Garofani*, di *Cannella*, di *Rose*, in una parola tutte le *Acque*, delle quali abbiamo parlato di sopra, si preparano nello stesso modo.

Aceti Odorosi Distillati.

L'*Aceto* in tempo della distillazione si carica come l' acqua dell' aromo delle sostanze aromatiche; non si unisce già meglio con esso. Il che fa, che gli *Aceti aromatici distillati*, e le *Acque distillate* hanno sempre un' odore meno grato, che le *Acque* preparate collo *Spirito di vino*. Però quando si vuole avere questi *Aceti* più perfetti, conviene aggiungere la sesta parte di spirito di vino nella cucurbita per distillarlo unitamente con gli altri ingredienti: l' aromo del fiore, o della pianta se ne imbeve, e si combina meglio con lui, che l'acqua, e l'aceto. Per gli *Aceti odorosi aromatici distillati*, prenderemo per esempio quello di *Rose*.

Ace-

Aceto di Rose .

Mettete in una cucurbita di vetro la quantità di foglie di Rose maggiesi che volete, versateci sopra dell' aceto distillato sino a tanto, che i fiori sufficientemente nuotino; procedete alla distillazione in Bagno-maria per estrarre i trè quarti in circa dell' Aceto che avete impiegato: questo è quello che chiamasi *Aceto di Rose Distillato* .

Preparasi nello stesso modo gli Aceti di tutte le altre sostanze vegetabili . Si può farne de' composti mescolando insieme molte sostanze aromatiche . Si ha soltanto l' attenzione di ammaccare le materie dure, e legnose, e di lasciarle bastevolmente infondere prima di distillarle .

Aceti Odorosi per Infusione .

Come si è detto di sopra l' Aceto acquista diverse proprietà, secondo le differenti sorta, di piante, di Fiori, e di droghe che si pongono in infusicne .

Aceto di Fiori d' Arancio .

Prendete mezza libbra di Fiori d' Arancio, levategli il calice e li stami, e ponete le sole foglie in una bottiglia, che empirete di buon aceto bianco forte, e limpido, turatela bene . Fate digerire al sole per un giorno o due; colatelo poscia per imbuto di vetro e un pannolino finissimo in altra bottiglia, riempitela con altro aceto semplice, e conservatela ben turata in luogo asciutto . Si principia a fare dopo la metà di Maggio .

Questo *Aceto* è di un' odore eccellente, utilissimo per lo stomaco; ajuta la digestione, am-

ammazza i vermi preso internamente. La dose è da un' ottava fino a mezz'oncia. Mescolato con acqua serve ancora a lavarsi, rinfrescarsi ec.

Aceto di Fiori di Sambuco.

Prendete Fiori di Sambuco ordinario, ben' aperti, bianchi, e odorosi, spilluccateli colle mani sopra fogli di carta, che cadono facilmente, pesatene trè oncie, fateli appassire per dodici ore sopra fogli di carta, poneteli poscia in una bottiglia di buon aceto bianco, forte e limpido, turatela, che sia piena, esponetela al sole per sei o sette giorni. Conoscerete quando l' aceto è giunto al suo punto di perfezione allorchè i fiori abbandoneranno un poco il collo della bottiglia, e caleranno al fondo. Colatelo allora diverse volte in una altra bottiglia, come sopra; aggiungeteci un poco di aceto semplice, per renderla piena; e quindi serbatela in luogo asciutto ben turata.

Se volete questo *Aceto* più odoroso potete replicare l' infusione, cioè colate l'aceto in altra bottiglia, metteteci altre trè oncie di Fiori di Sambuco, esponetela al sole come sopra, e finitelo nello stesso modo. Si chiama allora *Aceto di Fiori di Sambuco doppio*. Si principia a fare verso la metà di Maggio.

Questo *Aceto* è di un piacevole odore, eccellente preso internamente, buono a temperare le flemme, è risolutivo, leggermente sudorifico, e anodino. La dose è da una ottava fino a mezz'oncia. Si fa entrare ne' gargarismi. E' ancora molto stimato per l' uso della Tavola; esso è meno contrario allo stomaco che l' *Aceto ordinario semplice*. Un cucchiajo di questo

sto *Aceto* mescolato con dodici cucchiaj d'acqua comune è ottimo per lavare gli occhi, allorchè sono riscaldati per soverchio studio e applicazione, per rinfrescare le infiammazioni sulla pelle, per gargarismi qualora la gola sia riscaldata, per lavativi, per lavarsi e rinfrescarsi la bocca, per tenere puliti i denti ec.

Aceto di Arancio.

Prendete sette o otto Aranci acidi, tagliategli tutta la scorza superficiale in *zeste*, ossiano fettine assai picciole e sottili, fatele cadere in un bicchiere grande, mezzo pieno d'*Aceto* bianco buonissimo; quindi colate quest' *Aceto* in una bottiglia, e poscia poneteci le fettine di scorzetta, e così di mano in mano, finchè la bottiglia sarà piena, esponetela al sole dalla mattina alla sera. Il giorno dopo colate l'aceto come il precedente in un' altra bottiglia, che riempirete con altro aceto semplice, turatela e conservatela in luogo asciutto. Si principia a fare nel mese di Maggio, e benchè in questa stagione gli alberi di aranci siano in fiorî pure vi sono sempre alcuni aranci sulla pianta, che benchè senza sugo, hanno nondimeno la scorza carica di olio essenziale e di sale volatile. Potete fare questo *Aceto* anche nel mese di Novembre e Decembre con gli aranci novelli, ma bisogna sceglierli che siano sufficientemente maturi.

Questo Aceto è di un'odore aromatico assai grato, utilissimo preso internamente la mattina a digiuno, ammazza i vermi, e stomatico, incide le flemme, e ajuta la digestione. La dose è da un' ottava fino a mezz' oncia.

Me-

Mescolando un cucchiajo di questo aceto con dodici cucchiaj d' acqua pura, si può preferire a quello assoluto, mentre così temperato non pizzica tanto le pareti dello stomaco. Oltre di ciò può servire in questa guisa anche per lavarsi la bocca, ed altre parti del corpo, atteso il suo grazioso odore. Di più viene impiegato ancora nella cucina: un poco di *Aceto di Arancio* è buonissimo nelle *Salse all' Anitra*, in tutte le *Salse Piccanti ec.*

Aceto di Cannella.

Prendete mezz' oncia di ottima cannella, osservate che sia sottile, e che pizzichi la lingua; rompetela in minuti pezzi, ponetela in una bottiglia, empitela di buon aceto bianco, fate digerire al sole per otto giorni; quindi colate l' aceto in altra bottiglia, riempitela come il solito, e conservatela ben turata in un luogo asciutto. Lo potete fare quando vi pare, l'Estate al sole, e l' Inverno alla stufa, o sulla cenere calda.

Questo Aceto è di un' odore aromatico graziosissimo. Si usa per l' interno per essere molto stomatico. La dose è come sopra. Mescolato con acqua comune è ottimo per lavarsi, e per la toeletta. Assoluto viene impiegato per l' uso della cucina; imperocchè se ne mette sempre un pochino in tutte le Salse chiare, e nelle Aspic.

Aceto di Finocchio.

Questo Aceto si fa di due sorta, cioè di Finocchio comune di vigna, e di Finocchio dolce coltivato. Per il primo che si fa di Ottobre prendete la sommità del finocchio quando è granito,

nito , cioè in seme , fatelo seccare , tagliategli i gambi , e ponetelo in una bottiglia di buon Aceto bianco , al peso di trè oncie . Fate diggerire al sole per sei , o sette giorni ; quindi colatelo , e finitelo come gli altri Aceti . Per il secondo che si fa nel mese di Luglio prendete le sommità granite del Finocchio , tagliategli i gambi , fatelo seccare, e finite quest'*Aceto* come gli altri .

Quest' *Aceto* è di un' odore assai grato aromatico, e di un sapore piacevole; preso internamente facilita la digestione, è pettorale, incide ed attenua gli umori viscidi dello stomaco . La dose è da un' ottava sino a mezz' oncia ; viene ancora impiegato negli alimenti . Mescolato con acqua ha le stesse virtù . Oltre di ciò è ottimo per lavarsi ec.

Aceto di Garofani .

Prendete una quarta di teste di Garofani , ammaccateli , poneteli in una bottiglia piena di ottimo aceto bianco , e finite questo aceto come quello di Cannella . Lo potrete fare in ogni tempo , l'Estate al sole , l' Inverno alla stufa , o sulla cenere calda .

Questo *Aceto* è di un' odore assai aromatico ; preso internamente , o bagnandone il naso e le tempie è di un soccorso efficacissimo nell' apoplesia , nella littargia , nelle sincope , nelle mancanze , nel vomito , nella debolezza di stomaco , e nelle indigestioni . La dose è da un' ottavà fino a mezz' oncia . Mescolato con acqua comune , come si è accennato altre volte , è utile per la bocca , e per i denti ; ma in questo caso sarà molto migliore

se

se aggiungerete all' infusione qualche foglia di salvia fresca ; allora però bisogna farlo ne' mesi di Maggio , o di Giugno . L' *Aceto di Garofani* assoluto viene anche impiegato negli alimenti .

Aceto di Matricala .

Prendete delle sommità di Matricala fresca in fiori , che non abbia toccato acqua , ponetele in una bottiglia di buon aceto bianco , osservando che occupino un terzo della bottiglia ; esponetela al sole , e fate digerire l' infusione per sei o sette giorni , poscia colate in altra bottiglia , come il solito , riempitela con altro aceto bianco semplice , turatela bene , e conservatela in luogo asciutto . Si principia verso la fine di Maggio .

Questo *Aceto* è di un odore aromatico , e di un amaricante eccellente , utile preso internamente , è antisterico , stomatico , ammazza i vermi . La dose è da un' ottava sino a mezz' oncia . Mescolato con acqua , come si è detto , serve ai medesimi usi .

Aceto di Ascenzio .

Questo *Aceto* si prepara esattamente come quello di *Matricala*, cioè colle sommità di Ascenzio ordinario , e si fa di Maggio , e di Giugno .

L' *Aceto di Ascenzio* è di un' odore aromatico , e di un sapore molto amaro . Preso internamente è utilissimo per ristabilire lo stomaco indebolito , ed eccita l' appetito , incide gli umori , ammazza i vermi , ajuta la digestione , ed è un eccellente stomatico . Mescolato con acqua serve ai medesimi usi , e così temperato si rende più grato allo stomaco , ed al palato . Assoluto la dose è come sopra .

Ace-

Aceto di Ruta.

Anche questo *Aceto* fassi nello stesso modo, che quello di *Matricala*, ma con le sommità e foglie di Ruta di giardino, che non siano fiorite, altrimenti si prendono le sole foglie. Si principia a fare verso il principio di Maggio.

Questo *Aceto* è di un' odore forte, e quasi spiacevole, ma è ottimo preso internamente per i vapori isterici, per ammazzare i vermi, per l' indigestione. La dose è da un' ottava fino a mezz' oncia. Mescolato con acqua serve ai medesimi usi. Assoluto è al sommo efficace in tempi di peste per garantirsi dall' infezione: in questo caso si aggiunge nell' infusione della pimpinella, della bettonica, qualche spicchio d' aglio tagliato nel mezzo, delle coccole di ginepro, qualche testa di garofano ammaccato, un poco di cannella rotta in minuti pezzi, ed un poco di canfora nel fine. La dose è un cucchiajo. *Diamesbrocck*, *Silvio de la Boè*, ed il *Padre Kirker* fanno gran caso di questo *Aceto* in tempi così infelici.

Aceto de' Quattro Ladri.

Prendete foglie recenti di Ascenzio, di Rosmarino, di Salvia, di Menta, e di Ruta, oncia mezza per sorta; Fiori secchi di Spigo oncia una, Cannella, Garofani, Noce moscata, una ottava di ogni specie, aceto bianco di ottima qualità libbre sei, e mezz' oncia di Canfora disciolta in trè oncie di perfetto Spirito di vino. Ponete il tutto in boccia di vetro ben turata, fate digerire al sole, o sulla cenere calda per lo spazio di quindici giorni, poscia cola-

telo con espressione, filtratelo per carta bigia, e conservatelo in bottigliette ben turate. Alcuni aggiungano all' infusione due oncie di spicchi d' aglio tagliati nel mezzo.

Questo Aceto medicato si usò con totale sicurezza da quattro Ladri nella crudelissima peste di Marsiglia, dalla quale ne restarono illesi, quantunque andassero per rubare ne' luoghi, e fra' cadaveri imputrediti dalla peste. Si bagnavano le narici, i polsi, e lavavansi la bocca trè volte al giorno. Se ne loda anche l' uso per bocca, bevendone ogni mattina da due ottave sino a sei; imperocchè ha le stesse virtù che l'*Aceto triacale*. Viene considerato utilissimo in ogni male epidemico, usato nello stesso modo, tanto bagnandone le parti esterne, che bevuto internamente, non solo per guarire da mali così crudeli, ma eziandio per preservarne quelle persone, come Medici, Religiosi, ed altri, che per necessità indispensabile debbano convivere con gl' infetti.

Inoltre quest'*Aceto* non solo è un antipestilenziale, ma impiegasi ancora fortunatamente contro l' aria cattiva, luoghi fetidi, spedali ec. nella maniera di sopra indicata. Se ne fa inoltre evaporare in una camera, e vi si espongano gli abiti che si hanno a portare per essere immuni dalla peste.

Aceto Rosato.

Scegliete trè oncie di foglie di Rose pallide semplici, dette *Maggiesi*, che sono le più odorose, colte poco dopo il levar del sole, e in tempo asciutto; fatele appassire per dodici ore sopra fogli di carta, quindi ponetele in una bot-

bottiglia di buon aceto bianco forte e limpido, esponetela al sole, fate digerire per sette o otto giorni, la bottiglia ben turata, poscia colate l'*Aceto* per un pannolino, come gli altri, e conservatelo in luogo asciutto.

Se volete questo *Aceto* più odoroso potete replicare l' infusione, cioè colate l' aceto in altra bottiglia, metteteci altre trè oncie di foglie di Róse, esponetela al sole come sopra, e finitelo egualmente. Si chiama allora *Aceto rosato doppio*. Si principia a fare verso la metà di Maggio.

Nello stesso modo si possano preparare gli *Aceti* di fiori di Salvia, di fiori di Rosmarino, di fiori di Lavanda, di fiori di Garofoli ec. Tutti Aceti eccellenti per lavarsi, rinfrescarsi, e fortificare le fibre della pelle.

Aceto di Dragoncello.

Mettete in una bottiglia di buon *Aceto* bianco delle ramette di Dragoncello, che sia fresco, e che non abbia toccato acqua: osservate che l' erba occupi un terzo circa della bottiglia. Fate digerire al sole per sei o sette giorni; quindi colate in altra bottiglia come il solito, riempitela nello stesso modo, e conservate ben turato in luogo asciutto. Si principia a fare verso la metà di Giugno.

Questo *Aceto* è di un odore grazioso aromatico, non si adopera che negli alimenti, e segnatamente nelle Insalate di ogni specie.

Aceto di Basilico.

Ponete in una bottiglia di buon *Aceto* bianco le sommità e foglie di Basilico ordinario seccate al sole sopra fogli di carta: osservate che

non occupino più della metà della bottiglia; e finite questo Aceto come quello di *Dragoncello*.

Questo *Aceto* è di un odore aromatico gustosissimo, e come l' altro non adoperasi che negli alimenti. Si principia a fare nel principio di Giugno.

Aceto d' Aglio.

Ponete in una bottiglia di buon Aceto bianco trenta spicchi d' aglio rosso mondati e tagliati nel mezzo a misura che li mettete nella bottiglia; e finite questo *Aceto* come quello di *Dragoncello*: osservate nel colarlo che sia limpidissimo. Si principia a fare alla metà di Giugno.

Questo *Aceto* è di un odore acutissimo, ma di un sapore piacevole: ha tutte le proprietà dell'Aglio, ma più dolcificante e più debole; non si adopera che negli alimenti, e specialmente nelle Insalate tanto crude, che cotte.

Avvertimenti Generali per la Composizione degli Aceti non Distillati.

E' necessario prima d' ogni altra cosa osservare che l' *Aceto* sia di buona qualità, di bel colore, limpido, e più forte che sia possibile.

Per mettere i fiori, o le erbe dentro le bottiglie vi servirete di uno stelo di legno; e poscia per tirarle fuori farete uso di un ferro ritorto nell' estremità, che introdurrete nella bottiglia.

Quando averete colato l' *Aceto* odoroso in altra bottiglia, quello che manca per farla piena, lo potete mettere prima nella bottiglia che avete vuotato, acciò prenda un poco di odore de' fiori, o delle scorzette, o erbe che vi sono restate. Sa-

Sarà bene di capivoltare le bottiglie due volte il giorno , acciò si mescoli l' infusione .

Se col tempo alcuni *Aceti* facessero qualche poco di sedimento nel fondo della bottiglia , ciò che non deve succedere se non in quanto che siano malamente filtrati ; in tal caso li potete filtrare di nuovo .

Per questa operazione vi servirete di un'imbuto di vetro , e di un pannolino finissimo piegato a quattro doppj , prima però bagnato con *Aceto* , e poi spremuto . Colarete l'*Aceto* assai piano , e più volte , da una bottiglia in un'altra , e lavarete con aceto detto pannolino , quando l'*Aceto* non potesse più filtrate a motivo del sedimento , ma ciò accade soltanto a quello d' aglio . Alcuni si servano della carta bigia per filtrare l' aceto , ma io credo molto meglio un pannolino .

Tutti gli Aceti preparati con fiori , e piante fresche , dopo che gli averete filtrati , esponeteli nuovamente al sole per due o trè giorni ; in questa guisa verranno migliori , e più odorosi .

Dandosi il caso che il cielo fosse coperto , e che non vi fosse sole , potete mettere a digerire le bottiglie in una stufa ben calda , e sopra la cenere calda , ma è da preferirsi la stufa .

Devesi osservare che le bottiglie siano ben turate , tanto quando sono esposte al sole , che quando sono conservate ; li turacci che siano nuovi e da bottiglie .

E' cosa molto importante che le bottiglie in cui si vuole fare l'*Aceto* siano nettissime .

Per

Per renderle tali battete leggermente con un coltello il catrame che potessero avere alla boccaglia, poscia metteteci dentro un pugno di munizione, e un pochino d'acqua, dimenatele bene a forza di braccia, finchè saranno del tutto limpide e nette, sciacquatele, e scolatele bene. Se poi fossero sporche d'olio, lavatele con acqua molto calda, gusci d'uova, e cenere, o lesciva calda.

Per trarre i turacci che fossero caduti nelle bottiglie, introduceteci uno spago a più doppj con un grosso nodo all'estremità; fate calare il turaccio al collo della bottiglia, quindi tirate lo spago, ed il turaccio sortirà fuori, ma questa operazione bisogna farla prima di lavarle.

Molti credono che l'*Aceto distillato* sarebbe da preferirsi all'*Aceto ordinario* nella composizione degli *Aceti* odorosi aromatici non distillati; ma qualora si possa avere dell'*Aceto* tratto da vino buono, limpido, di bel colore, e fortissimo, può farsi di meno dell'*Aceto* bianco distillato; anzi ho io sempre impiegato, con ottimo successo, l'aceto ordinario semplice nella composizione di tutti gli *Aceti odorosi* per infusione.

Degli Olj Essenziali.

Osservazione sopra gli Olj Essenziali.

Gli *Olj Essenziali* sono liquori infiammabili, che facevano parte dei sughi de' vegetabili, dai quali sono tratti. Il nome di *Essenziale*, loro è sta-

è stato dato perchè ritengono tutto l' odore delle pianta . *Gli Olj Essenziali* dei vegetabili debbano essere considerati come la sostanza eterea delle materie resinose . Gli *Olj Essenziali* vengano ancora nominati *Essenze* .

La Natura formando i sughi oleosi resinosi nei vegetabili , non li ha distribuiti egualmente in tutte le parti della medesima pianta . Almeno l'esperienza c' insegna , che in alcune risiedono ne' fiori , come l'*Arancio* , la *Rosa ec.* , in altre nelle semenze , come il *Finocchio* , l'*Aniso ec.* , in altre nella corteccia , come la *Cannella ec.* , in altre nella scorza esteriore de'frutti, come i *Cedri* , gli *Aranci ec.* , in altre nelle piante aromatiche , come la *Maggiorana* , la *Menta ec.* Finalmente vi sono de'vegetabili dai quali tutte le parti danno degli Olj Essenziali , come i *Cannelliferi* , l' *Angelica ec.*

Ma troppo lunga cosa sarebbe il riferire tutte le varietà , che si osservano nei vegetabili , circa la ineguale distribuzione di questo principio oleoso ; oltre di che è quasi impossibile di stabilire delle regole generali intorno alle parti dei vegetabili , che debbano dare l'*Olio Essenziale* , onde brevemente si spiegherà la maniera di estrarre queste *Essenze* , o *Olj Essenziali* , e la loro quantità relativa alle loro differenti distillazioni .

La quantità di Essenza data dai vegetabili non è in tutti gli anni la stessa , benchè si prendono nel medesimo stato di maturità ; queste differenze vengono dalla maggiore o minore siccità delle annate .

Le

Le piante negli anni ne' quali le pioggie sono state abbondanti, danno molto più di *Olio Essenziale*, e quello che danno è un poco colorito.

Gli *Olj Essenziali* variano altresì per la loro consistenza. Alcuni hanno la consistenza del butirro, come quello di *Rose*. Altri sono fluidi, come quelli di *Timo*, di *Menta ec.* Altri, benchè fluidi, sono soggetti a cristalizzarsi per un freddo di otto gradi al di sopra della congelazione: sono queste tutte le *Essenze*, o *Olj Essenziali* datici dalle semenze delle *Piante Ombrellifere*, come l'*Aniso*, il *Finocchio ec.*

Tutti gli *Olj Essenziali* delle piante sono più leggieri dell'acqua, nuotono essi sulla sua superficie; ma quelli delle materie vegetabili esotiche, come di *Cannella*, di *Garofani*, di *Noce moscata ec.*, stanno in parte sotto l'acqua, e nuotano talvolta sulla sua superficie.

Il colore delle *Essenze*, o *Olj Essenziali* non è una qualità inerente, varia egli considerabilmente per una infinità di circostanze, come dalla stagione più o meno piovosa, e dalla quantità dell'acqua che s'impiega nella distillazione delle piante. In generale quando si distilla con molt'acqua, gli Olj Essenziali sono meno coloriti, cioè o bianchi, o di un leggiero color cedrino.

L'acqua che distilla con gli *Olj Essenziali* e piena di aromo del fiore, o della pianta: ella è efficacissima per l'uso della composizione de' *Liquori fini da Tavola*, ed è per questo aromo, che le *Acque aromatiche* sono bianche, e latticinose; ciò serve d'intermedio ad unire

in

in qualche modo una parte dell' *Olio Essenziale* con l' acqua distillata . Non s'estrae *Olio Essenziale* , se non che quello , cui l' acqua , e lo spirito non può tenere in dissoluzione . Quando l' olio che distilla cessa di essere latticinoso , per ordinario niente più passa di *Olio Essenziale* : a questo segno si conosce che bisogna finire la distillazione .

Quando si distillano le *Piante Aromatiche* per ottenere i loro *Olj Essenziali* , conviene tener sempre tiepida l' acqua del refrigerante , perchè quando si rinfresca interamente e prestamente il capitello del lambicco , il freddo si comunica sino all' interno della cucurbita ; la distillazione si ferma in gran parte , l' *Olio Essenziale* sul fatto cessa di salire , e non comincia a distillare , che quando l' acqua del refrigerante ha acquistato un certo grado di calore .

Qualora si voglia estrarre l' *Olio Essenziale* dalle *Piante Aromatiche* , dai *Fiori* anche i più delicati , dalle *Semenze* , dalle *Corteccie* esterne de' frutti , dalle *Droghe ec.* , è necessario distillare a Fuoco nudo , benchè d' alcuni si raccomandi di distillare i *Fiori* a Bagno-maria . Io ho osservato che il calore essendo men forte si ha una minor quantità di *Olio Essenziale* , e che quello che si ottiene è più fluido , donde nasce che in maggior quantità si mischia coll' acqua che distilla . Questa manipolazione è non per tanto buonissima , quando si voglia impiegare l' acqua distillata negli usi de' *Liquori fini da Tavola* , perchè è ella allora più carica di aromo di ciò che distilla ; ma l' Olio Essenziale se ne trova notabilmente sprovisto .

Per ottenere degli *Olj Essenziali* è necessario fare delle distillazioni in grande, perchè allora se ne ottiene sempre davantaggio. Vi sono delle piante, che ne contengono così poco, che niente danno d'*Olio Essenziale*, quando se ne distilla picciola porzione.

Maniera di Separare l' Olio Essenziale dall' Acqua Distillata.

Quando averete terminata la distillazione di qualsivoglia *Pianta aromatica*, o *Fiore*, o *Semenza*, o *Corteccia*: per gli *Olj Essenziali*, che nuotano sulla superfice dell' acqua stillata, li separerete in questa maniera: versate il liquore in più volte in un imbuto di vetro, turatelo con un dito, lasciate colare l' acqua in una boccia egualmente di vetro, e quando l' *Olio Essenziale* è raccolto, ponetelo in una boccietta di cristallo ben turata. Per gli *Olj Essenziali* più pesanti dell' acqua, e che vanno al fondo dell' acqua distillata, si separano così: decantate leggermente per inclinazione l'acqua stillata contenuta nel recipiente fino a che l' olio essenziale, che resta nel fondo siasi spogliato del liquore acquoso; allora ponetelo in una boccietta di cristallo, come il precedente.

Olio Essenziale di Finocchio.

Mettete in un lambicco grande di rame stagnato cinquanta libbre di semenze di finocchio ordinario ammaccate, con una sufficiente quantità d' acqua, perchè il finocchio sia perfettamente bagnato dall'àcqua; unite con luto il capitello della cucurbita, riempite di acqua il refrigerante, ponete il lambicco sopra un fornello, adattateci un recipiente per ricevere

il

il liquore che deve distillare. Principiarete la distillazione con fuoco moderato, che aumentarete fino che il liquore sia bollente; e mantenetelo in questo stato finchè la distillazione sarà finita.

Le prime porzioni del liquore che distilla sono talvolta bianche, latticinose, e talvolta senza colore. Ciò dipende dal modo in cui si è fatto il fuoco. Questa prima porzione è assaissimo aromatica, ed è caricata di una gran quantità di aromo della pianta. Allorchè questo liquore si alza, staccasi una prodigiosa quantità di aria e di vapori rarefatti in sommo grado, che farebbero rompere il recipiente, se si lutasse con troppa esattezza. Immediatamente dopo quest' aromo si alzano dei vapori, che si condensano nel capitello del lambicco, e si vanno a raccogliere nel recipiente. Questo liquore è bianco, latticinoso; esso strascina seco una certa quantità di *Olio Essenziale*, che si separa, e va a galleggiare sull' acqua distillata. Si continua la distillazione finchè quest' olio finisce di passare.

Da queste cinquanta libbre di *Semenze di Finocchio* ne otterrete in una stagione favorevole circa quindici oncie di *Olio Essenziale*. L' *Olio Essenziale di Semenze di Finocchio* si cristallizza, come quello di *Semenze di Anisi*; ma non comincia a farlo se non che per un freddo di cinque gradi di sotto del ghiaccio al Termometro di Reaumur.

Olio Essenziale di Anisi.

Distillate venti libbre di *Semenze di Anisi* nuovo nella medesima maniera delle *Semenze di*

di Finocchio , e ne otterrete d' *Olio Essenziale*, circa sette oncie.

Olio Essenziale di Coriandoli.

Prendete cinquanta libbre di *Coriandoli* secchi di recente, ammaccateli, distillateli come le *Semenze di Finocchio* , ed otterrete circa un' oncia e mezza di *Olio Essenziale* , che separarete dall'acqua distillata, come si è detto di sopra.

Olio Essenziale di Ginepro.

Le *Coccole di Ginepro* variano molto nella quantità di *Olio Essenziale* cui danno, ciò dipende dal grado di maturità, ed anche dalle annate; imperocchè una volta cinquanta libbre di Ginepro distillato un poco prima della sua maturità non hanno dato che un' ottava di *Olio Essenziale*; mentre dieci libbre di Ginepro dello stesso anno, ma raccolte più tardi hanno dato mezz' oncia di *Olio Essenziale*; e finalmente qualche anno dopo due staj di Coccole di *Ginepro* han reso diecinove oncie di *Olio Essenziale* leggermente cedrino distillato esattamente come le Semenze di Finocchio, e separato l' *Olio Essenziale* nella stessa maniera.

Olio Essenziale di Timo.

Distillate in un gran lambicco di rame stagnato quaranta libbre di *Timo* raccolto di fresco ed in fiore, con una sufficiente quantità d'acqua, affinchè le piante siano perfettamente bagnate dall' acqua. Guarnite il lambicco di tutte le sue parti, distillate a Fuoco nudo, ma graduato, che aumentarete fino a tanto che il liquore sia bollente, e mantenetelo in questo stato finchè la distillazione sarà finita.

Per

Per il rimanente questa distillazione si regola, e si finisce esattamente come quella di Semenze di Finocchio. Ved. *pag.* 105., e si separa l' *Olio Essenziale di Timo*, nel modo che si è indicato di sopra.

Olio Essenziale di Menta.

Ponete in un gran lambicco di rame stagnato cinquanta libbre di *Menta Romana* fresca di giardino, versateci sopra acqua sufficiente, che le piante siano ben bagnate dall' acqua; diguarnite il lambicco di tutte le sue parti; distillate a Fuoco nudo esattamente come le *Semenze di Finocchio*, ed otterrete mezz'oncia poco più di *Olio Essenziale* di un leggiero color rosso.

Olio Essenziale di Aneto.

Distillate sessanta libbre di *Aneto* fresco, come si è accennato di sopra, e ne otterrete circa due oncie di *Olio Essenziale* di un leggiero color cedrino.

Olio Essenziale di Ascenzio.

Ponete in un lambicco venticinque libre di *Grande Ascenzio* in fiore, versateci sopra l'acqua necessaria, distillate come il solito, ed otterrete un' oncia, e due ottave di *Olio Essenziale di Ascenzio*. Quest' olio è per lo più di un colore verde oscurissimo, meno fluido della maggior parte degli altri *Olj Essenziali*.

Olio Essenziale di Matricala.

Distillate come il *Timo* sessanta libre di *Matricala* in fiori, e ne otterrete un'oncia e mezza di *Olio Essenziale* di un leggiero color cedrino.

Olio

Olio Essenziale di Mirto.

Ponete nella cucurbita di un lambicco venti libre di *Mirto*, distillate secondo il solito, e ne otterrete due ottave di *Olio Essenziale* un poco verde.

Olio Essenziale di Maggiorana.

Prendete cinquanta libre di *Maggiorana* fresca ed in fiore, distillatela, come si è accennato di sopra, e ne otterrete oncie trè e due ottave di *Olio Essenziale* un poco cedrino.

Olio Essenziale di Rosmarino.

Distillate trenta libre di foglie di Rosmarino fresche, come il solito, e ne otterrete un' oncia di *Olio Essenziale* di un color d' ambra.

Olio Essenziale di Rose.

Distillate dieci libre di foglie di Rose come sono descritte all'Articolo delle Acque aromatiche distillate *pag.* 103. ma a Fuoco nudo graduato per timore che le Rose non brucino nel fondo del lambicco. Quando averete finita la seconda distillazione, vedrete l' *Olio Essenziale di Rose*, che galleggierà nel recipiente sulla superfice dell' acqua distillata, separatelo nel modo indicato, e conservatelo in bocciette di cristallo ben turate. L' *Olio Essenziale di Rose*, e di una consistenza come il butirro.

Olio Esenziale di Fiori d' Arancio.

Vedete distillazione dell'Acqua di Fiori d'Arancio all' Articolo delle *Acque aromatiche distillate*; ma bisogna fare questa distillazione una sol volta, cioè senza rettificazione, con quindici libbre di fiori d' arancio tolti i calici, ed ac-

acqua pura quanto basti a tenere i fiori coperti dall' acqua. Condurrete questa distillazione esattamente come l' altra, e quando sarà terminata, il che vi accorgerete al liquore non molto odoroso, e che sente di flemma, cessate la distillazione. Osservate allora come una specie di grasso, che nuota sulla superfice dell' acqua distillata; questo è il *Neroli*, o *Olio Essenziale di Fiori d' Arancio*, che raccoglierete, come si è detto, e metterete in bocciette di cristallo ben turate.

Olio Essenziale di Cannella.

La *Cannella di Ceilan*, che ci viene recata in Europa dà così poco *Olio Essenziale*, mediante la distillazione, che si è dovuto astenersi dal prepararlo a cagione dell' eccedente prezzo, mentre dodici libbre e mezza di Cannella, distillata secondo l'arte, hanno dato nella distillazione un acqua odorosissima, ed alcune goccie fino ad una ottava di *Olio Essenziale* bianco, fluido, e di un gratissimo odore. In una parola quest' *Olio* niente rassomiglia a quelli *Olj Essenziali* che preparavano gli Olandesi.

Ma quando si faccia riflessione, che da una libbra di questa corteccia, quando è fresca si ricavano più di trè ottave di *Olio Essenziale*, ma pochissima quando è secca e vecchia. Quindi è che l'*Olio di Cannella*, che vendeva la Compagnia Olandese, e distillato a Ceilan, e a Batavia.

Vi è una specie di *Cannella* che si chiama *Cannella Lignea* (Cassia Lignea Officinarum). Vedete l'Articolo della Cannella nel Secondo Tomo. Da dodici libbre e mezzo di questa cortec-

teccia, si è tratto mediante la distillazione, come il Garofano, due ottave e mezza di *Olio Essenziale*, tanto simile a quello della Cannella ordinaria, che non era possibile distinguerlo. Siccome quest' *Olio di Cannella* ha un grandissimo spaccio, e vale fino a sedeci e diciotto scudi l' oncia, quindi si falsifica talvolta mescolandolo coll' *Olio di Garofani*, e meglio ancora coll'*Olio di Seme di Ben*.

La *Cannella* dando così poco d' *Olio Essenziale*, era cosa semplice l' immaginarsi, che vi doveva essere nel paese qualche altra sostanza che al Cannellifero appartenesse, e che dasse più *Olio*, che la stessa *Cannella*; oppure che vi fossero delle altre sostanze vegetabili del genere del *Cannellifero*, e della *Cannella*, che dassero una maggior quantità di *Olio* simile a quello che si ha dalla *Cannella*; questa idea è venuta accompagnata dai fatti.

Dal 1770. in qua ci si porta dall'Indie una corteccia grossa sei in otto linee, di un colore e di un odore simile a quello della *Cannella ordinaria*; questa corteccia, se si mastica è infinitamente più piccante della Cannella, ma in bocca si scioglie, e vi lascia un sapore mucilaginoso. Si crede che questa sia la prima corteccia dell' albero che produce la *Cannella*. Cinquanta libbre di questa specie di *Cannella*, hanno dato nella distillazione dieci oncie e tre ottave di *Olio Essenziale* cedrino, di un' odore più soave e grazioso di tutti gli *Olj di Cannella* che ci venivano di Olanda, e niente affatto dissimile da quello che si ha dalla *Cannella ordinaria*. Questo *Olio* è più pesante dell'

dell' acqua e vi stà di sotto. Essendo che è prezioso si brama di averlo interamente separato da tutta l'acqua colla quale ha distillato, ma senza calo, il che è assai difficile. Ma per ciò fare si espone questo ad un freddo di sei gradi di sotto al ghiaccio; l'acqua si agghiaccia interamente; essa è aderente al fiasco, mentre l'olio non lo è; si decanta, ed in tal guisa resta privato di tutta l'umidità senza alcuna perdita. In questa occasione si è osservato, che quando quest' *Olio* prova un freddo di otto gradi di sotto al termine del ghiaccio, si spessisce, si congela un poco, ed in parte si cristallizza.

L' *Olio Essenziale di Cannella* si deve conservare in una boccietta di cristallo chiusa ermeticamente; ed è stato osservato, che quest'*Olio* si è alcuna volta trasformato in un sale, che ha la virtù della *Cannella*, e che si discioglie nell' acqua. Due sorta d' *Olj Essenziali* si ricavano da questa corteccia; uno che va al fondo dell' acqua, come abbiamo detto di sopra, e l'altro che galleggia sopra all' acqua; questo è di color pallido, quello di color cedrino, e talvolta di color di fuoco, ambedue limpidi, di un' odore fragantissimo, e di un sapore acutissimo, e che punge fortemente la lingua. Per le altre parti dell' albero della *Cannella*, e per le loro differenti specie. Vedete l'Articolo della *Cannella* nel *Tom. II. Cap. III.*

Olio Essenziale di Garofani.

E' incredibile la quantità di *Olio*, che contengono i *Garofani* quando sono portati dall' Indie, e che se ne disciolgono le balle; per

poco che si tocchino ne restano unte le mani. Per ottenerne l' *Olio Essenziale*, mediante la distillazione. Prendete cinque libbre di teste di Garofani, schiacciateli, poneteli in infusione con dieci boccali d' acqua comune, per due giorni; versate poscia nella cucurbitá di un lambicco, guarnitelo di tutte le sue parti; procedete alla distillazióne a Fuoco nudo, ma graduato, e a grossó filó, tenendo sempre tiepida l'acqua del refrigerante. Sostenete sempre un fuoco eguale, finchè la distillazione sarà finita, del che vi accorgerete, allorchè l'acqua che sorte dal beccuccio del capitello sarà spogliata di tutto l' *Olio Essenziale*.

Quest' *Olio Essenziale di Garofani* varia a tenore dei gradi della distillazione; imperocchè sul principio è chiaro, leggiero, giallastro, che galleggia sopra all'acqua; in seguito rossastro, pesante, e che và in fondo dell'acqua, ed in fine un' olio empireumatico e denso con un liquore acido. E' necessario dunque dividere questi differenti *Olj Essenziali* nella maniera di sopra indicata. I due primi sono i migliori. Si conservano in bocciette di cristallo ben turate.

Le *Teste di Garofani*, quando sono recenti danno per espressione, dopo essere pestate, un' olio denso, rossastro, e molto odoroso; ma nella distillazione se ne ritrae molt' *Olio Essenziale Aromatico*. Spesse volte si ricava dal Garofano l' *Olio* per *Descensum*; ma l' *Olio di Garofani*, che si spaccia nel commercio non è sempre puro, e molto se ne trova mescolato coll' *Olio di Seme di Ben*, o di *Coulinanan*. Il buono e vero *Olio* di *Garofani* recenti è di un bianco dorato, e diviene rosso invecchiando:

L' *Olio Essenziale di Garofani* non è così ricercato, nè così caro di prezzo, come quello di *Cannella*; ha esso un sapore così caustico e mordicante, che brucia le papille nervose del palato, e della gola.

Olio Essenziale di Cedro.

In Roma, ed in quasi tutte le Città d'Italia si prepara colla scorza esterna de' Cedri un' *Olio Essenziale*, distillando le scorze fresche de' Cedri con acqua comune; ma nella Calabria, Riviera di Genova, Provenza, e Portogallo, dove i Cedri sono comunissimi si prepara in due maniere, cioè per distillazione, e senza distillazione.

Olio Essenziale di Cedro Distillato.

Prendete un numero sufficiente di Cedri ben freschi, e sopra tutto che non siano stati troppo maneggiati, tagliategli la scorza gialla superficiale in fettine assai sottili fino al bianco, fatele cadere a misura che le tagliate nella cucurbita di un lambicco di rame stagnato con acqua a sufficienza, in guisa che esse galleggino liberamente nell' acqua. Ponete la cucurbita a Bagno di rena, adattatevi il capitello, il refrigerante, lotate il recipiente al beccuccio del capitello, lasciandovi una piccola apertura per dare uno sfogo all'aria che potrebbe svilluparsi nel tempo dell' operazione. Procedete quindi alla distillazione ad un fuoco in principio moderato, e dippoi più violente, perche l' *Olio Essenziale di Cedro*, essendo molto leggiero si alza con facilità. Allorchè vedrete che non sorte più dal lambicco un' acqua latticinosa, ma anzi molto chiara e limpida, lascia-

sciate spegnere il fuoco, dilotate il recipiente, separate l' *Olio Essenziale* per mezzo dell'imbuto, ed esponetelo al sole in una garrafa di vetro chiusa leggermente con un pezzo di carta. Dopo di ciò collocatelo in una, o più bocciette di cristallo ben chiuse col loro turacciolo simile, e conservatele in luogo asciutto.

Olio Essenziale di Cedrato, di Limone, di Arancio, e di Bergamotto Distillati.

Questi *Olj Essenziali* si preparano esattamente nello stesso modo, che quello di *Cedro*, bisogna peraltro osservare, che questi Agrumi siano colti di recente, e non molto maneggiati.

Olio Essenziale di Cedro non Distillato.

Per trarre quest' *Olio Essenziale* senza distillazione alcuni adoperano una picciola machina in forma di grattugia, vi grattano sopra le scorze gialle de' cedri freschi, fino al bianco; una parte dell' *Olio Essenziale* colà naturalmente in un picciolo canaletto, che termina all' oreficio di una garrafa di vetro. Quando si ha preparato così una certa quantità di *Cedri*, si mette insieme la scorza grattata, che rassomiglia ad una pasta, si preme frà due lastre di rame stagnato, o di ferro liscio, per farne uscire tutto l' *Olio Essenziale* che contiene; quindi si lascia alquanto riposare quest' *Olio*, si cola leggermente, e si mescola coll'altro della garrafa di vetro, che si è ottenuto da principio. Altri tagliano la scorza superiore de' Cedri in fette sottili fino al bianco, che spremeno frà le dita, e fanno cadere l' *Olio Essenziale* in una garrafa di vetro, mediante un' imbuto, o in altro utensile. Questo è il me-

metodo ordinario di cui si servano i Calabresi per estrarre l'*Essenza*, o *Olio Essenziale di Cedro*, al quale danno il nome di *Spirito di Cedro*.

Nella stessa maniera traggono gli *Olj Essenziali* dalle scorze di *Cedrato*, di *Arancio*, di *Bergamotto*, e di *Limone*, de' quali ne fanno un gran commercio, non solo in Italia, ma in una gran parte ancora dell' Europa.

Gli *Olj Essenziali* preparati in tal guisa sono un poco meno fluidi, ma hanno un più grato odore di quelli che sono stati distillati, perchè nulla hanno perduto dell'*Aromo del Frutto*, Ma siccome contengono sempre una picciola porzione di mucilagine si conservano più difficilmente degli altri *Olj Essenziali* ottenuti per mezzo della distillazione.

Olio Essenziale Zuccheroso.

Questo è l'*Oleosaccharum*, cioè *Olio Zuccheroso*. Si ottiene dalla scorza di ogni sorta di Agrumi in questa maniera. Grattate la scorza superficiale all' intorno fino al bianco dell'Agrume da cui volete estrarre l' *Olio Essenziale*, sia *Cedrato*, *Portogallo*, *Limone ec.*, con un pezzo di zucchero in pane; raschiate quindi col coltello detto zucchero nel sito dove è impregnato dell' *Olio Essenziale*; replicate questa operazione più volte, finchè tutta la scorza superficiale del frutto sarà portata via dal zucchero. Conservate questo zucchero in una boccietta di cristallo ben turata, e in luogo asciutto. Ma ordinariamente quest' *Olio Essenziale Zuccheroso* si estrae dall' Agrume nel momento che se ne ha di bisogno, ed in quella quantità che si crede necessaria.

Del-

Delle Bevande.

Osservazioni sopra le Bevande.

Queste *Bevande* parte *Acetose*, parte *Lattecinose*, e parte di semplici *Frutti*, e *Fiori*, si usano moltissimo nella calda stagione di Estate. Esse sono infinitamente rinfrescative, ed umettanti; arrestano il bollimento impetuoso del sangue, e degli umori, estinguono la sete, ajutano la digestione de' cibi, calmano gli ardori della bile ec.

Se si riguardono poi queste *Bevande* per la guarigione delle malattie, alcune di esse, come la *Limonada*, l' *Agro di Cedro*, l' *Arancìata*, la *Granita*, lo *Sciroppo Acetoso*, l' *Ossimele*, l' *Ossicrate ec.*, allungate con molt' acqua fresca, o in neve, eccettuato l'*Ossicrate*, sono di gran sollievo nelle febbri putride, maligne, infiammatorie ec. Le altre, come le *Lattecinose* nelle diaree provenienti da calore, dopo le grandi evacuazioni, i purganti troppo gagliardi ec.

Bevanda di Sciroppo Acetoso Naturale.

Questo *Sciroppo* è infinitamente rinfrescativo, e umettante, molto in uso nella stagione estiva. Si beve allungato con acqua fresca, o in neve ad una piacevole acidezza. Vedetelo *pag. 70.*

Bevanda di Sciroppo Acetoso di Framboese.

Si beve questo *Sciroppo* allungato con acqua fresca, o in neve, ad una grata acidezza; è odoroso, rinfrescativo, ed assai piacevole al gusto. Ved. *pag. 71.* *Be-*

Bevanda di Sciroppo di More di Roveto .

Si mette in un bicchiere un cucchiajo , o due di *Sciroppo di More* , con l' agro di mezzo limone . Si discioglie , e si allunga con acqua fresca , o in neve , ad un grato sapore . E' rinfrescante , diminuisce il calore della bocca , e della gola ; si mescola ne' gargarismi . Vedete *pag.* 71.

Bevanda di Sciroppo Acetoso di More di Roveto .

Questa *Bevanda* si prepara nello stesso modo che la precedente , ma senza agro di limone ; rinfresca , tempera l' ardore della sete , e si usa ne' grandi caldi dell' Estate . Ved. *pag.* 72.

Bevanda di Sciroppo d' Agro di Cedro Officinale .

Questa *Bevanda* di *Sciroppo d' Agro di Cedro Officinale* , è molto superiore all'*Agro di Cedro Naturale* , ed all'*Agro di Cedro Passato* , perchè non averà il gusto di estratto cotto . Ponete uno , o due cucchiaj di questo *Sciroppo* in un bicchiere , allungatelo con acqua fresca, o in neve, ad una piacevole acidezza . Questo *Sciroppo* rinfresca di molto . E' antiputrido , raddolcisce gli umori alcalescenti ; provoca un poco le orine .

Bevanda di Sciroppo d' Agro di Cedro Naturale .

Si beve questo *Sciroppo* allungato con acqua fresca , o in neve , ad una grata acidezza ne' grandi calori dell' Estate , con qualche spicchio di limone, che si mangia nello stesso tempo.

Questa *Bevanda* smorza la sete , e conviene moltissimo ai febbricitanti , allungata con molt' acqua pura . Ved. *pag.* 74.

Bevanda di Sciroppo d'Agro di Cedro Passato.

Questo *Sciroppo d'Agro di Cedro Semplice* si allunga con acqua fresca, o in neve ad un piacevole sapore. Questa *Bevanda* è molto usitata nella stagione estiva. Rinfresca, umetta, smorza la sete; è antiputrida, un poco astringente, e addolcisce gli umori alcalescenti. Si prende ancora questo *Sciroppo* assoluto da due ottave fin ad un' oncia e mezza. Ved. *pag.* 75.

Bevanda di Sciroppo d'Agro di Limone.

Si fa uso di questo *Sciroppo*, come di quello di *Cedro Officinale*. Si usa questa *Bevanda* ne' grandi caldi dell' Estate per piacere, e per rinfrescarsi le viscere. Allungato con molt' acqua pura ha le medesime virtù, che l'*Agro di Cedro Officinale*. Ved. *pag.* 75.

Bevanda di Sciroppo d'Agro d'Arancio.

E' questa una *Bevanda* piacevolissima, rinfresca, smorza l'ardore della bile, estingue la sete; ottimo allungato con molt' acqua fresca, o in neve, nelle febbri putride, biliose ec.

Bevanda di Sciroppo di Cannella.

Si fa uso di questo grazioso *Sciroppo* in due maniere, cioè assoluto, e allungato con acqua fresca, o in neve, ad una gradevole dolcezza. Lo *Sciroppo di Cannella* fortifica, è cordiale, stomatico, ricrea, ajuta la digestione, fa un' alito piacevole, eccita le regole alle femmine. Assoluto, la dose è da due ottave fino ad un'oncia e mezza. Questo *Sciroppo* è assai caldo, non bisogna darlo ne' mali infiammatorj. Ved. *pag.* 76.

Bevanda di Sciroppo di Fiori d'Arancio .

Anche questo *Sciroppo* si usa in due maniere , come il precedente . Si beve con acqua in neve per piacere , o si prende assoluto . Lo *Sciroppo di Fiori d'Arancio* è cefalico , ricrea gli spiriti , è leggermente sudorifico , modera i vapori isterici . Assoluto la dose è da due ottave fino ad un' oncia e mezza . Vedete *pag.* 76.

Bevanda di Sciroppo di Pomi Granati .

Lo *Sciroppo di Granato* si usa in *Bevanda* allungato con acqua fresca , o in neve , ad una piacevole acidezza ; è ristorante , rinfrescante , un poco astringente ; conviene nelle seti ardenti , tempera l' ardore della bile , ed è di un grazioso sapore . Assoluto la dose è come sopra . Ved. *pag.* 76.

Bevanda di Sciroppo di Agresto Officinale .

Questo *Sciroppo* è migliore dell'altro, detto *Usuale*, stante la sua preparazione . Ha le medesime virtù , che lo *Sciroppo di Pomi Granati* ; ma in un grado maggiore per l' acido dell' agresto . Assoluto la dose è come sopra . Vedete *pag.* 77.

Bevanda di Sciroppo di Agresto Usuale .

Allungate in un bicchiere con acqua fresca , o in neve , uno , o due cucchiaj di *Sciroppo d' Agresto Usuale* ad un grato sapore . Questa *Bevanda* ha le medesime virtù della precedente , ma in un grado meno efficaci . Ved. *pag.* 77.

Bevanda di Sciroppo di Visciole .

Ponete uno , o due cucchiaj di *Sciroppo di Visciole* in un bicchiere , che allungherete con acqua fresca , o in neve , ad un piacevole sapore .

Que-

Questa *Bevanda* è molto grata al palato; è astringente, umettante, e rinfrescativa; conviene nelle indigestioni, e nelle diarree. Ved. *pag*.77.

Bevanda di Sciroppo di Uva Spina.

Questa *Bevanda* si prepara come la precedente; è di qualità alquanto astringente, e rinfrescante; conviene ne' corsi di ventre, che provengono da calore, e putridità. Ved. *p*.77.

Bevanda di Sciroppo di Ribes.

Mettete uno o due cucchiaj di questo *Sciroppo* in un bicchiere, stemperatelo con acqua fresca, o in neve, ed un grato sapore. Questo *Sciroppo* ha tutte le virtù degli Acidi; se ne fa uso per rinfrescarsi, stante il caldo della stagione. Ved. *pag*.78.

Bevanda di Sciroppo di Framboese.

Anche questa *Bevanda* si appresta come quella di *Ribes*, ma coll' agro di mezzo limone; è molto piacevole a bere; rinfresca, smorza la sete ne' grandi caldi dell' Estate. Ved. *pag*. 78.

Bevanda di Sciroppo di Cotogni Officinale.

Ponete uno o due cucchiaj di questo Sciroppo in un bicchiere d' acqua fresca, o in neve, mescolate, osservate se è di un sapore piacevole. Lo *Sciroppo di Cotogni* è acido, e stimato astringente. Si può far uso di questo *Sciroppo*, non solo per rinfrescarsi le viscere, stando bene di salute; ma ancora nelle emorragie, specialmente quando sono accompagnate da febbre e da calore; nelle diarree e vomiti biliosi; dopo avere fatto precedere il Reabarbaro. Assoluto la dose è da due ottave fino ad un' oncia e mezza. Ved. *pag*. 78.

Bevanda di Sciroppo di Cotogni Usuale.

Si fa uso di questa *Bevanda* come la precedente, mentre si prepara nello stesso modo. Questo *Sciroppo* ha le medesime virtù di quello *Officinale*, ed è di un sapore piacevole. Ved. *pag.* 79.

Bevanda di Sciroppo di Capelvenere.

Il più grand' uso, che si faccia in *Bevanda* di questo *Sciroppo* è nella *Bavarese*. Vedetela alla fine delle *Bevande*. Lo *Sciroppo di Capelvenere* è pettorale, incisivo, attenuante, espettorante, e modera la tosse. Si prende ancora assoluto da un'ottava fino ad un'oncia e mezza. Ved. *pag.* 79. Lo *Sciroppo di Capelvenere ad Uso di Mompellier* serve al medesimo uso. Si addolcisce ancora il *Thè* con questi *Sciroppi*.

Bevanda di Sciroppo di Albicocche.

Lo *Sciroppo di Albicocche* si allunga alla quantità di uno o due cucchiaj, con acqua fresca, o in neve, col sugo di mezzo limone, solo tanto per smorzare la sete nelle giornate estive, e per piacere, e rinfrescarsi. Ved. *pag.*80.

Bevanda di Sciroppo di Persiche.

Anche questa *Bevanda* si prepara come quella di *Albicocche*, e si usa per rinfrescarsi, per estinguere la sete, e per piacere. Ved. *pag.* 80.

Bevanda di Sciroppo di Mela Ranette.

Non solamente questo Sciroppo si beve allungato con acqua fresca, o in neve, ed il sugo di mezzo limone, o senza, ad un piacevole sapore; ma di più è eccellente per addolcire il *Thè* in luogo del zucchero. Questa *Bevanda*, o nell' una, o nell' altra maniera è pettorale, rinfrescativa, e umettante. Ved. *pag.* 80.

Be-

Bevanda di Sciroppo di Pera Moscate.

Mettete uno o due cucchiaj di questo *Sciroppo* in un bicchiere, allungatelo con acqua fresca, o in neve, ed il sugo di mezzo limone scorzato, mescolate, che sia di una giusta dolcezza. Questa è una *Bevanda* rinfrescativa, umettante, e di un ottimo sapore, che si prende per piacere. Allungato con acqua calda è pettorale, e calma la tosse. Assoluto è ottimo per addolcire il *Thè* in luogo del zucchero. Ved. *pag.* 81.

Bevanda di Sciroppo di Scorze di Cedro.

Ponete uno o due cucchiaj di questo *Sciroppo* in un bicchiere, allungatelo con acqua fresca, o in neve, coll'agro di un limone, mescolate, che sia di una grata acidezza. Questa è una eccellente *Bevanda* nell' Estate. Lo *Sciroppo* è cordiale, alessifarmaco, carminativo, vermifugo. Assoluto la dose è da due ottave sino ad un'oncia. Ved. *pag.* 81.

Bevanda di Sciroppo di Ribes Mariè.

Mettete in un bicchiere due cucchiaj di questo *Sciroppo*, allungatelo con acqua fresca, o in neve, ad una piacevole acidezza. E' rinfrescativo, e piacevole al gusto, ed ha tutte le virtù delle Bevande Acide. Ved. *pag.* 82.

Bevanda di Sciroppo di Viole.

Questo *Sciroppo* si beve allungato con acqua fresca, o in neve, ad una grata dolcezza coll' agro di mezzo limone, o più, o niente, secondo il gusto. Lo *Sciroppo Violato* rinfresca, ed umetta il petto; addensa e raddolcisce gli umori acri, tempera la bile, estingue la sete nelle febbri ardenti, e nel reuma; ma è un po-

poco rilassante. Assoluto la dose è dalle due ottave, ad un' oncia e mezza. Ved. *pag.* 82.

Bevanda di Sciroppo di China coll'Acqua.

Lo *Sciroppo di China* si prende anche stando bene di sanità per le sue grandi virtù. Allungato con un poco d'acqua calda, o assoluto, da due ottave fino ad un'oncia e mezza.

Questo *Sciroppo* è febrifugo, ferma le febbri intermittenti; è stomatico, eccita l'appettito, ed è amico dei nervi. Ved. *pag.* 83.

Bevanda di Sciroppo di China col Vino Rosso.

Questo *Sciroppo* ha le stesse virtù del precedente, e si usa nella medesima maniera. Esso è però più efficace nelle febbri intermittenti cagionate d'aria malsana; ma non si deve farlo prendere a quelli che hanno le fibre delicate, e facili ad infiammarsi, a cagione del vino che porta sempre del calore. Si prende nella dose, come sopra. Ved. *pag.* 83.

Bevanda di Sciroppo di Melappie.

Si beve questo *Sciroppo* allungato con acqua calda ad una grata dolcezza, nei raffreddori, reumi, costipazioni, e mali di petto. Si usa ancora per addolcire il *Thè* in luogo di zucchero, o per piacere, o per i mali suddetti. Ved. *pag.* 84.

Bevanda di Sciroppo di Melappiette fine Naturale.

Questo *Sciroppo* non se ne fa uso in Bevanda, che per addolcire il *Thè* in luogo di zucchero, ed anche si prende allungato con acqua calda ad un grato sapore; aggiungendovi o nell' una, o nell' altra maniera qualche spicchietto delle medesime Melappiette sciroppate. Lo *Sciroppo* di Melappiette è pettorale,

rale, efficacissimo per calmare la tosse, nei raffreddori di petto, ed inoltre è di un piacevole odore, e sapore. Ved. *pag.* 84.

Bevanda di Sciroppo di Orzata Officinale.

Questa *Bevanda* si usa ne' caldi eccessivi dell' Estate per rinfrescarsi le viscere; ed anche nelle indisposizioni di sanità. Lo *Sciroppo d' Orzata* è rinfrescante, umettante, raddolcente, e ristorante. La dose è di un cucchiajo di *Sciroppo*, che si stempera in un bicchiere d' acqua fresca, o in neve. Si impiega utilmente negli ardori d' orina, e in molte malattie infiammatorie. Ved. *pag.* 85.

Bevanda di Sciroppo di Aranciata Officinale.

Mettete in un bicchiere un cucchiajo o due di questo *Sciroppo*, stemperatelo con acqua fresca, o in neve, ad una gustosa acidezza. Questa bevanda è assai rinfrescativa, antiputrida, smorza la bile, estingue la sete nelle grandi febbri; ed ha tutte le virtù degli Acidi. Vedete *pag.* 86.

Quì hanno fine tutte le *Bevande di Sciroppi*.

Bevanda di Framboese in Decozione.

Abbiate due libbre di Framboese, passatele per un setaccio dentro una catinella bianca. Abbiate ancora due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, metteteci dentro il Framboese; fate alzare il bollo, schiumando bene l' impuro che getterà fuori. Quando la decozione del Framboese sarà cotta alla *Perla*, versatela in un barattalo, che coprirete quando è fredda, e conservate in luogo asciutto.

Quando vorrete formarne la *Bevanda*, ne metterete un cucchiajo o due dentro un bicchie-

chiere, coll'agro di mezzo limone, o senza, stemperate, ed allungate con acqua fresca, o in neve. Questa *Bevanda* è piacevolissima a bere, rinfresca, umetta, e si usa ne' giorni caldissimi d'Estate.

Bevanda di Framboese a Fresco.

Prendete una libbra di *Framboese* colto di recente, e maturo, passatelo per setaccio in una catinella. Pestate nel mortajo due libbre di zucchero fioretto, o in pane, passatelo per setaccio di seta; unite questo zucchero col *Framboese* passato, mescolate bene; versate in un barattolo, copritelo, e conservatelo in luogo asciutto.

Quando vorrete formarne la *Bevanda* ne stemperarete un cucchiajo, o due, in un bicchiere d'acqua fresca, o in neve, coll'agro di mezzo limone, o più, o senza, secondo il gusto di chi la beve. Questa *Bevanda* è piacevolissima a bere, ed è molto grata allo stomaco.

Bevanda di Ribes Usuale.

Abbiate due libbre di *Ribes*, spremetelo sopra un setaccio, che il sugo cada in una catinella. Abbiate due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, metteteci dentro il *Sugo di Ribes*, e finite esattamente come il *Framboese in Decozione*.

Si beve allungato con acqua fresca, o in neve, nella stessa dose, e nello stesso modo.

Bevanda di Visciole.

Levate a due libbre di Visciole il gambo, mettetele in una cazzarola con due libbre di zucchero cotto a *Lissè*; fatele bollire, schiumandole bene di tempo in tempo. Quando averanno bollito un buon quarto d'ora, mettetele

in

in una catinella bianca. Allorchè saranno fredde versatele sopra un setaccio, e spremetene bene il sugo unitamente allo sciroppo, che farete cadere in una cazzarola; fatelo ribollire finchè cadrà dalla cucchiaja a grossa goccia, schiumando sempre con attenzione, e conservarete in barattoli ben coperti in luogo asciutto, e fresco.

Quando vorrete formarne la *Bevanda* ne porrete uno o due cucchiaj in un bicchiere, che stemperarete con acqua fresca, o in neve, ad un grato sapore.

Bevanda Cordiale di Visciole.

Fate infondere in una boccia di vetro otto oncie di buone Visciole mature, alle quali averete tratto il gambo, ed i nocciuoli che schiaccerete, con due fogliette di ottimo spirito di vino, e due di acqua pura, nella quale averete disciolto a freddo due libbre di zucchero in pane rotto in pezzi, un'ottava di cannella rotta grossolanamente, e mezza ottava di garofani ammaccati. Esponete al sole la boccia ben turata per quattro o cinque giorni, agitandola di tempo in tempo, acciò si mescoli bene il liquore; lasciate poscia riposare, acciò si chiarifichi; quindi travasatelo dolcemente, filtratelo, e ponetelo in bottiglie che siano piene, e conservatele ben turate in luogo asciutto.

Questo *Liquore Spiritoso* si prepara ancora con *Ciriegie*, ma non è così gustoso, come preparato con le *Visciole*. Un bicchierino preso la mattina a digiuno, o assoluto, o mescolato con un poco d'acqua fresca, è buono contro l'aria

l' aria cattiva , per le indigestioni , crudità dello stomaco , e coliche cagionate dal freddo .

Bevanda Granita di Framboese .

Prendete due libbre di Framboese colte di fresco e ben mature , schiacciatele in una terrina , disciogliętele con due fogliette d'acqua pura , passate quindi più volte per una salvietta prima bagnata , e poi spremuta , legata ai quattro angoli del di sotto di una sedia , finchè sarà chiara e limpida , aggiungeteci il sugo di due limoni , e zucchero in pane rotto in pezzi a sufficienza . Quando il zucchero si sarà disciolto , versatela in un tromboncino , o boccia di vetro , con la sua cassa di sugaro , e neve ben trita all' intorno , mescolata con un poco di sale , che la gelarete sbattendola , finchè sarà granita ; ovvero mettetela in una picciola sorbettiera , con neve come sopra , e quando averà fatto la prima attaccatura all'intorno di detta sorbettiera , colla staccatora l' unirete , maneggiandola , finchè sia del tutto granita senza essere gelata . La potete ancora servire in neve senza granire .

Questa *Granita* è umettante , cordiale , rinfrescativa , fortifica lo stomaco , e purifica il sangue .

Bevanda Granita di Fravole .

Si prepara questa *Bevanda* esattamente come quella di *Framboese* . Se le Fravole sono bianche darete l'odore all' acqua senza dargli il colore . Questa *Granita di Fravole* , come quella di Framboese è umettante , e rinfrescativa ; propria a spegnere i sali troppo acri , e troppo agitati degli umori .

Bevanda Granita di Uva Spina.

Questa *Bevanda* si appresta come le due precedenti, ma siccome noi non abbiamo l' Uva spina rossa, così vi aggiungerete un poco di colore rosso di sciroppo di uvetta lacca. Quando si vuol bere in neve si passa solamente come le altre, ma quando si vuole limpida si chiarifica al cappuccio.

Questa *Granita* eccita l' appetito, rifresca, e conviene nei tempi caldi alla gioventù biliosa, e sanguigna, ed a quelli i di cui umori sono troppo acri e agitati.

Bevanda Granita d' Albicocche.

Prendete una libbra e mezza di Albicocche ben mature, dette *Bianchette*, o *Fiorentine tardive*, tagliatele in pezzi, schiacciate i nocciuoli. Fate bollire due fogliette d' acqua pura, levatela dal fuoco bollente, e metteteci le Albicocche ed i nocciuoli schiacciati. Dopo un' ora aggiungeteci zucchero in pane quanto basti ridotto in polvere grossa. Quando il zucchero si sarà disciolto, passate come la *Granita di Framboese*, e fate gelare e granire sulla neve, o semplicemente in neve.

Questa *Bevanda* è ancor essa umettante, rinfrescativa, propria a calmare il movimento violento degli umori, ed a provocare l' appetito. Si beve nei caldi eccessivi dell' Estate.

Bevanda Granita di Persiche.

Si prepara questa *Bevanda* come la precedente colle *Persiche* dette della *Maddalena*, o di *Scandriglia*; non bisogna peraltro dimenticarsi di metterci i nocciuoli delle Persiche schiacciati, mentre ciò rileva di molto il gusto del Liquo-

quore. Filtratela come sopra. Si usa questa *Granita* come quella di *Albicocche*.

Bevanda Granita di Agresto.

Prendete una libbra di Agresto in grappoli del più bello e maturo che sia possibile; sgranatelo, premetelo bene sopra un setaccio, passate questo sugo al cappuccio, o depuratelo come è descritto alla *pag.* 70., aggiungeteci quindi due fogliette d'acqua pura, e zucchero in pane, o in polvere, quanto è necessario per dargli un grato sapore; mescolate, quando il zucchero si sarà disciolto, fate gelare e granire con la neve, o semplicemente gelare senza granire.

Questa *Granita* è rinfrescativa, spegne gli ardori della bile, è antiputrida, ottima per calmare il moto troppo violento del sangue, estingue la sete cagionata dalla febbre, e possiede tutte le virtù degli Acidi temperati con zucchero.

Bevanda Granita di Coriandoli.

Scegliete quattr' oncie di *Coriandoli* secchi di recente, schiacciateli, metteteli in infusione in due fogliette d'acqua pura, con due ottave di cannella ammaccata, e zucchero in pane sufficiente rotto in pezzi; lasciate in infusione fino a tanto che l' acqua abbia preso il sapore dei coriandoli, e che il zucchero siasi disciolto. Passate quindi più volte per salvietta prima bagnata e spremuta, e legata ai quattro angoli al di sotto di una sedia; fate gelare poscia con la neve, e granire, o semplicemente gelare senza granire. Questa *Bevanda* corregge il fiato cattivo, rinfresca, fortifica lo stomaco, ed ajuta la digestione.

Bevanda Granita d'Anisi.

La *Granita d'Anisi* si prepara come quella di *Coriandoli*, e si finisce nello stesso modo; ma gli Anisi non si schiacciano.

Questa *Bevanda* conviene ai vecchi, ai flemmatici, ed a tutti quelli che patiscono de' flati, e che hanno lo stomaco debole.

Bevanda Granita di Granato.

Prendete quattro belli Pomi Granati rossi, maturi, ed acidi, levategli tutti gli acini, spremeteli colla mano sopra un setaccio, e fate cadere il sugo in una catinella; pestate nel mortajo grossolanamente quello che é restato nel setaccio, stemperate con due fogliette d' acqua pura, uniteci il sugo della catinella, passate più volte per una salvietta come il *Framboese*; aggiungeteci quindi zucchero in pane rotto in pezzi quanto basti per dargli un sapore piacevole. Quando il zucchero si sarà disciolto, fate gelare e granire con la neve, o semplicemente gelare.

Questa *Granita*, è rinfrescativa, antiputrida, salutare ne' gran caldi dell'Estate alla gioventù biliosa, ma nuoce i vecchi.

Bevanda Granita di Portogallo.

Spremete il sugo di sei Aranci di Portogallo, e di due Limoni scorzati, sopra un setaccio di velo, e fatelo cadere in una catinella bianca, aggiungeteci due fogliette d'acqua pura, le zeste di un Portogallo, e zucchero in pane rotto in pezzi a sufficienza per dargli una grata dolcezza. Quando il zucchero si sarà disciolto, passate per un pannolino fino prima bagnato e spremuto. Fate gelare e granire con neve, o gelare senza granire.

Questa *Bevanda* è assai piacevole, rinfrescativa, e umettante, estingue la sete, e calma la bile, ottima allungata con molt'acqua pura nelle febbri putride, e biliose, infiammatorie ec.

Bevanda Granita di Limone.

Questa *Granita* si chiama volgarmente *Limonea*, o *Limonada*. Per farla tagliate la scorza superficiale di un limone in *zeste*, cioè in fettine assai picciole e sottili, fatele cadere in una catinella bianca, che vi siano due fogliette d'acqua pura, il sugo di sei in otto Limoni scorzati, e zucchero in pane in pezzi quanto basti, onde darle un grato sapore; quando il zucchero si sarà disciolto, passate la *Limonea* per un setaccino di velo, e fatela gelare, e granire con la neve, ovvero gelare senza granire.

Questa *Limonada* è infinitamente rifrescativa, e umettante. Se ne fa un grand'uso nella calda stagione d'Estate, è valevolissima allungata con acqua e sciolta, nelle febbri, e specialmente nelle putride, e biliose.

Bevanda Granita di Arancio.

Scorzate sette in otto Aranci acidi, tagliateli nel mezzo, spremeteli sopra un setaccio di velo, e fate cadere il sugo in una catinella bianca, aggiungeteci le *zeste* di un Arancio, due fogliette d'acqua pura, zucchero in pane rotto in pezzi a sufficienza per dargli un dolce sapore. Allorchè il zucchero si sarà disciolto, e che l'Aranciata abbia un piacevolissimo sapore, cioè nè troppo acida, nè troppo dolce, passatela per un setaccino di seta, e fatela gelare e granire con neve, ovvero gelare senza granire.

Que-

Questa *Bevanda* è assai piacevole, propria a calmare la sete, e temperare il movimento troppo violento del sangue ne' grandi calori dell' Estate; inoltre è molto utile ne' temperamenti biliosi, nelle febbri putride e biliose, e nello scorbuto.

Bevanda Granita di Viole.

Abbiate delle *Viole Mammole* colte avanti il levare del sole, e in tempo asciutto; due buoni pugni sono sufficienti per due fogliette d'acqua, mondatele, levategli i calici, mettetele nell'acqua con zucchero in pane rotto in pezzi quanto basti; lasciate in infusione due in tre ore, il vaso coperto; passate poscia per un pannolino; fate gelare e granire con neve, o semplicemente gelare.

Questa *Bevanda* rinfresca ed umetta il petto, addolcisce gli umori acri, tempera la bile, ed estingue la sete nelle febbri ardenti.

Bevanda Granita di Fiori d' Arancio.

Prendete due buoni pugni di *Fiori d'Arancio*, levategli i calici, e li stami; fate infondere questi fiori in due fogliette d' acqua pura, con zucchero in pane quanto è necessario, o sciroppo; dopo trè o quattr'ore d' infusione, passate per un setaccino di velo, e fatela gelare e granire, oppure gelare senza granire.

Questa *Granita* fortifica lo stomaco, dissipa le ventosità, e calma gli accessi isterici; oltre di ciò è cordiale, e stomatica.

Bevanda Granita di Giunchiglio.

Due buoni pugni di *Fiori di Giunchiglio*, tolti i calici, sono sufficienti per due fogliette d'ac-

qua

qua pura ; poneteli nell' acqua con zucchero in pane rotto in pezzi quanto basti , o sciroppo ; lasciate in infusione trè o quattro ora ; poscia colate con un setaccino di seta , aggiungeteci due cucchiaj d' acqua di cannella , e fate gelare e granire con la neve , ovvero gelare solamente .

Questa *Bevanda* è rinfrescativa , e grata , per il suo odore grazioso . Le *Granite di Fiori* si possono chiamare *Granite* di *piacere* , di *lusso* , e di *stagione* .

Bevanda Granita di Rose .

Prendete due buoni pugni di foglie di Rose , dette *Maggiesi* , ponetele in infusione con due fogliette d' acqua pura , e zucchero in pane a sufficienza rotto in pezzi , o sciroppo di zucchero . Dopo trè o quattr' ore , passate per un setaccino di velo , aggiungeteci due cucchiaj di acqua di cannella , e fate gelare e granire come il solito .

Bevanda Granita di Garofoli .

Abbiate due buoni pugni di foglie di Garofoletti rossi , detti della *Piuma* , che sono li più odorosi , alle quali averete tagliate le unghiette bianche vicino al calice ; mettetele in infusione come le *Rose* . Dopo l' infusione passate il liquore , aggiungeteci due cucchiaj d' *Acqua di Cannella* , e finita questa *Granita* come le altre .

Bevanda Granita di Tuberosi .

Si deve prendere soltanto le foglie bianche dei fiori , e si gettano li stami gialli , ed i calici . Mettetene due buoni pugni in infusione , come le *Rose* , e finite questa *Granita* nello stesso modo .

Be-

Bevanda Granita di Gelsomini.

Prendete due pugni di *Fiori di Gelsomino*, metteteli in infusione coll' acqua, ed il zucchero, come le *Rose*; aggiungeteci l' acqua di cannella, e fate gelare e granire con la neve, o semplicemente gelare.

Bevanda di Poncio.

Questa è una *Bevanda Inglese*. Scorzate sei belli limoni colti di recente, tagliateli nel mezzo, spremeteli sopra un setaccio di velo, e fate cadere il sugo in una terrina; aggiungeteci le *zeste* di un limone, e tanto zucchero in pane, e tanta acqua calda, quanto è necessario per dargli un grato sapore. Quando il zucchero si sarà disciolto, tornate a passare per il setaccio di velo, ed aromatizzate la *Bevanda* a piacere con Rumb della Giammaica. Servite il *Poncio* o caldo, o freddo.

Questa *Bevanda Aromatica* si costuma molto nell' Inverno, e specialmente ne' paesi freddi; ordinariamente si serve in bicchieri di cristallo; ma il più delle volte in una giatta di porcellana, con un cazzarolino di argento guarnito di un manico tornito di legno nero, onde ognuno ne prende a sua soddisfazione; ciò si prattica comunemente in Inghilterra.

Il *Poncio* è una graziosa Bevanda, pettorale, e riscaldante, ajuta la digestione de' cibi; conviene ne' dolori di stomaco, nei raffreddori di petto, discaccia i flati, e rallegra gli spiriti vitali.

Bevanda di Zabaglione.

Fate bollire in una cazzarola due fogliette di vino bianco di ottima qualità (alcuno im-

pie-

piegano del vino bianco dolce di Francia, o di Spagna, o altro vino forastiero) con qualche stecco di cannella; quando averà bollito un quarto d'ora, passatelo per un setaccino di velo. Ponete in una terrina otto rossi d'uova fresche, stemperatele con una cucchiaja di legno, e il vino suddetto quasi freddo, mettendolo poco per volta, aggiungeteci zucchero in pane, ridotto in polvere grossa, a sufficienza, onde dargli un grato sapore; versate in una cazzarola, ponete sopra il fuoco, e con un cazzarolino di argento, guarnito di un manico, prendete il liquore, e gettatelo dall'alto al basso nella cazzarola, finchè farà della schiuma, e le uova saranno cotte, ma senza bollire. Versate in una giatta di porcellana, e servite caldo in bicchieri di cristallo, prendendo il zabaglione con il cazzarolino di argento.

Diversi aggiungono alla cannella, garofani, macis, noce moscata, coriandoli, il tutto ammaccato, eccettuato i coriandoli, in una discreta quantità; ma tutte queste droghe rendono il Zabaglione estremamente calido, ed aromatico, e di un sapore, che non piace a tutti; ed altri dopo passato il liquore al setaccino, e aggiunte le uova fresche, lo frullano sul fuoco in una cioccolattiera a guisa di cioccolata spumosa, che a misura versano in chicchere, o bicchieri, o in qualche lavoro di *Biscottineria*.

Questa *Bevanda Savojarda* si costuma ne' lunghi viaggi, specialmente ne' paesi freddi, e si prende la mattina per colazione, mangian-

giandoci de' biscotti, o del pane fresco. Il *Zabaglione* nutrisce molto, è pettorale, riscalda il sangue, fortifica la fibra, ed è ottimo per quelli che hanno gli umori pituitosi, e che digeriscono con difficoltà. Bisogna per altro guardarsi di farne abuso. I Cuochi fanno uso del *Zabaglione* per ripieno di alcuni piatti di Pasticcierìa.

Bevanda di Semi di Mellone.

Macinate, o pestate due libbre di Semi di Mellone, mondati, bianchi, recenti, e di buona qualità, spruzzandoli con un pochino d'acqua di fiori d'arancio. Abbiate due libbre di zucchero bollente cotto alla gran *Piuma*, stancheggiatelo con un cucchiajo d'argento all'intorno della cazzarola, quando averà bene imbianchito, metteteci dentro i Semi di Mellone, che mescolarete ed incorporerete bene col zucchero. Conservate in barattoli piatti ben coperti, ed in luogo fresco.

Quando vorrete formare la *Bevanda*, stemperatene una quantità sufficiente in un bicchiere d'acqua fresca, o in neve. Questa Bevanda si chiama *Semata*, si usa nell'Estate, ed è molto rinfrescativa, e grata al gusto.

Bevanda d'Orgiata.

Pelate all'acqua bollente due libbre di Mandorle dolci con sei o sette di amare, passatele alla fresca; quindi pestatele nel mortajo ben fine, spruzzandole con un poco d'acqua fresca, acciò non caccino olio; mettetele poscia in una terrina, con due fogliette d'acqua pura, lasciatele in infusione per quattr'ore ben stemperate coll'acqua; Dopo le spremerete

rete con forza per un pannolino spesso e di un tessuto forte, prima bagnato e spremuto, e farete cadere il *Latte di Mandorle* in una catinella bianca. Abbiate trè libbre di zucchero cotto a *Cassè*, metteteci dentro il *Latte delle Mandorle*, ponete sul fuoco, movendo sempre con una cucchiaja di legno, finchè il zucchero si sarà incorporato col liquore, avvertendo di non fargli alzare il bollo. Conservarete l' *Orgiata* in barattoli ben coperti.

Quando ne vorrete formare la *Bevanda* ne porrete una discreta quantità in un bicchiere d' acqua fresca, o in neve, che discioglierete con un cucchiajo.

Questa *Lattata* è piacevolissima al gusto, ed è molto rinfrescativa, e umettante. Si usa nella stagione calda di Estate.

Bevanda di Mandorle Fresche.

Prendete delle Mandorle fresche, levategli la buccia, e la pelle, pesatene una libbra, pestatele nel mortajo assai fine, ed a misura che le pestate, vi metterete poco per volta una libbra di zucchero fioretto bianchissimo in polvere, in guisa che verrà una buona pasta. La conservarete in barattoli ben coperti.

Allorchè ne vorrete formare la *Bevanda* l' allungherete, come quella di *Semi di Mellone*, e la servirete nello stesso modo. Si avverte però, che questa è un' eccellente *Bevanda*, ma è molto meglio farla ogni giorno, qualora si voglia, con trè, o quattro oncie di Mandorle per volta, o più secondo la quantità di bicchieri, che si desiderano.

Bevanda Aranciata.

Tagliate la scorza a mezzo Arancio di Portogallo in *zeste*, cioè in fettine picciolissime, e sottilissime, e fatele cadere in un bicchiere d'acqua fresca, o in neve, spremeteci il sugo di due Aranci di Portogallo, aggiungeteci due o tre cucchiaj di zucchero cotto a sciroppo, o in pane, o in grana bianchissimo, ad una grata dolcezza; mescolate, passate per un setaccino di velo, e servite.

Questa *Aranciata* la potete granire, come tutte le altre *Bevande*. E' molto rinfrescativa, ed in uso nella stagione estiva, come lo stesso è della precedente.

Bevanda Granita.

La *Bevanda Granita* si prepara nello stesso modo dell'*Aranciata*, ma con due Limoni scorzati, in luogo de' Portogalli. Versatela poi in un tromboncino, e fatela granire colla neve, come il solito. L'*Aranciata Granita* si appresta nella stessa maniera. A proporzione delle dosi descritte ne potrete fare quella quantità che vorrete.

Bevanda di Limone.

Tagliate la superfice di mezzo Limone in *zeste*, fatele cadere in un bicchiere d'acqua fresca, o in neve, aggiungeteci il sugo di un buon limone, e zucchero a sciroppo, o in polvere, quanto è necessario; passate per un setaccio di velo, e servite.

Limonea Semplice.

Scorzate un buon Limone, tagliatelo nel mezzo, spremetene il sugo in un bicchiere, aggiungeteci un buon cucchiajo di zucchero bian-

bianco in polvere ; mescolatelo bene con un cucchiajo di argento , allungate con acqua fresca, o in neve , che sia di una graziosa acidezza , passate per un setaccino di velo in un' altro bicchiere , e servite .

Queste quattro ultime *Bevande* , non solamente sono rinfrescative , e molto in uso nella stagione estiva ; ma di più sono antiputride , raddolciscono gli umori alcalescenti , provocano le orine ; convengono ne' corsi di ventre , che provengono da calore e putridità . Allungate con più acqua sono efficacissime nelle febbri putride , e biliose ; ma quest' ultima *Bevanda* è da preferirsi alle altre , non essendo aromatizzata con alcuna specie di spirito .

Bevanda di Cioccolata .

Per disciogliere la *Cioccolata* ad uso di *Bevanda* ponetene mezza libbra tagliata in minuti pezzi dentro una Cioccolattiera , con quattro chicchere d' acqua comune fredda , ed un quarto di chicchera di più ; fatela bollire sopra un fornelletto , come si costuma da tutti , o sopra un fuoco di carbone : osservando che bollendo non versi fuori della Cioccolattiera , il che spesso accade per inavvertenza . Prima che alzi il primo bollo frullatela col molinello , ciò che replicherete più volte , finchè bollendo , dopo pochi minuti sarà cotta , frullatela allora nuovamente , e versatene poca per volta in quattro chicchere , che terrete calde vicino al fuoco . Quando saranno piene gli passerete sopra la pala rovente , senza però toccare la Cioccolata , e la servirete subito sopra un cabarè , o schifetto , unitamente a quattro bic-

bicchieri d'acqua fresca, o in neve, o limonea gelata, o sciolta, e biscotti, o biscottini, o pane di spagna, o crostini di pane abbrostoliti; ma si preferisce ordinariamente il pane da quelli, che vogliono sentire il vero sapore della *Cioccolata*.

Bisogna però osservare, che la *Cioccolata* non sia nè troppo densa, nè troppo sciolta, ma quanto basti, e secondo il gusto di chi la beve. Si conosce peraltro la sua vera cottura allorchè versandone un poco nella chicchera formerà un velo di *Cioccolata* intorno alla medesima: segno che la *Cioccolata* è cotta e densa al suo punto.

Con una libbra di *Cioccolata* se ne possono ottenere comodamente otto chicchere di una mediocre grandezza, cioè un' oncia e mezza di Cioccolata per ogni chicchera.

La *Cioccolata* riscalda, e nutrisce; ed è un buon ristorante, proprio per rimettere le forze abbattute, e per dar vigore. Resiste alla malignità degli umori, fortifica lo stomaco, il cervello, e le altre parti vitali; raddolcisce le seriosità troppo acri, che calano dal cervello sul petto, facilita la digestione, e abbassa i fumi del vino; ma bisogna guardarsi di mangiarla in pasta come cibo senza cuocerla con acqua; poichè masticata ed inghiottita colla saliva, cagiona alla lunga de' grandi disordini nel nostro corpo.

Quanto alle differenti specie di *Cacao* di cui si forma la pasta della *Cioccolata*, la maniera di prepararla, e le varie dosi della di lei composizione. Ved. *Cacao*, e *Cioccolata*, nel *Tom. II. Cap. III.*

Bevanda di Caffè .

La maniera di preparare il *Caffè* è differente , secondo le diverse Nazioni , il clima , e la consuetudine de' Popoli . La più universale però è quella di abbrostolire il *Caffè* al suo giusto punto , cioè nè troppo , nè poco , ma che il colore tendi più al bruno che al nero , in una padellina di ferro , o meglio ancora in una macchina di ferro cilindrica fatta espressamente con il suo fornello , movendola sempre , e girandola sopra un fuoco di carbone finchè il *Caffè* che contiene sarà abbrostolito . Alcuni chiudono il *Caffè* subito abbrostolito in vasi di terra finchè si raffreddi , per indi macinarlo ; altri lo mettono sopra uno schifo di legno coperto con una tela grossa , o all' aria aperta finchè sia raffreddato ; macinarne ogni volta quella quantità solamente che è necessaria , e gettarne la polvere nell' acqua bollente in una Caffettiera di rame stagnato , e fargli subire diversi bolli , mescolando con una spatola di legno acciò il *Caffè* vada al fondo ; quindi si lascia riposare fuori del fuoco , acciò si chiarifichi il liquore , che si beve in tazze addolcito con zucchero in pane , o in polvere . Per ogni tazza il *Caffè* è necessario un cucchiajo di *Caffè* macinato .

Ecco una maniera migliore di preparare il *Caffè* . Abbiate una Caffettiera di latta fatta espressamente coll'anima dentro , cioè foderata , per potervi mettere tramezzo l' acqua bollente , onde tenere caldo il *Caffè* . Questa Caffettiera deve contenere un cappuccio di flanella , si mette il *Caffè* macinato dentro il cappuccio , in quella quantità che si vuole , vi si versa sopra

pra l' acqua bollente in proporzione al *Caffè*, si cuopre la Caffettiera, l'acqua filtra per il cappuccio impregnata del colore e della sostanza del *Caffè*, e n'esce dal beccuccio della Caffettiera il liquore limpido, di bel colore, e di molta fraganza, che si prende sul momento addolcito di zucchero, o con fiore di latte, o senza. Questo *Caffè* si chiama alla *Sultana*, si costuma molto ne' viaggi, perchè si prepara subito, ed è migliore dell' altro che si fa bollire, non soffrendo alcuna evaporazione. Ordinariamente si fanno fare le Caffettiere ovate che contengono dodici tazze di *Caffè*. La regola è come l'altro, un cucchiajo di *Caffè* macinato per ogni tazza di liquore.

Quando si viaggia si porta il Caffè abbrostolito e macinato, chiuso in cassette di latta, contenenti cadauna due libbre di Caffè ben calcato.

Il *Caffè* in virtù de' suoi principj oleosi, salini, volatili, e solfurei cagiona nel sangue una fermentazione utile alle persone grasse, pituitose, ed a quelle soggette all' emicranie, e alle affezioni soporifere. Questa *Bevanda* adoprasi felicemente nell' ubriachezza, nella debolezza di stomaco, nella nausea, nelle coliche ventose, nella soppressione de' mestrui, nella sonnolenza, e malattie soporifere. Imperocchè fortifica lo stomaco, giova moltissimo alla digestione de' cibi, conforta il cervello, e ricrea gli spiriti animali, aguzza ancora l'ingegno, solleva la mente, e la rende pronta alle sue funzioni, dà un moto fermentativo al sangue, discaccia il sonno, attenua e discioglie

gli

gli umori lenti, e densi: essa è diurettica, ed anche solutiva. Quindi viene da molti lodata e commendata.

L' uso giornaliero del *Caffè* sembra convenire maggiormente a quelli che sono di un temperamento flemmatico, che alle persone colleriche, magre, astenuate, e delle quali il sangue circola troppo presto. Queste persone lo debbano prendere di rado, leggiero, mescolato con zucchero e latte la mattina, abbondante di zucchero il dopo pranzo, e prendendolo la sera beverci un bicchiere d'acqua fresca.

Il *Caffè* conviene più l'Inverno, che l' Estate. Ne' paesi Settentrionali, dove l' uso del *Caffè* è assai famigliare non si prende mai assoluto, ma sempre tagliato con fiore di latte, sia di mattina, sia di dopo pranzo, sia di sera. L' uso del *Caffè* assoluto è di molto nocumento alle persone che hanno il genere nervoso troppo pronto a commoversi; ma l' abuso che si fa di una cosa, non deve punto distruggerne l' uso.

Si ha ancora un' altra specie di *Caffè*, ingrassante e pettorale, che si prepara come segue. Prendete mezza libbra di *Biada*, o di *Orzo*, fatela abbrostolire esattamente come il *Caffè* ordinario; quindi macinatela, e formatene il *Caffè* come il solito; quando è chiarito, colatelo, e prendetelo mescolato con fior di latte, e addolcito con zucchero. Lo potete preparare ancora alla *Sultana* col cappuccio, che sarà di un sapore superiore all' altro.

Non si conosce *Bevanda* migliore di questa da sostituirsi al *Caffè ordinario* per le persone magre, astenuate, deboli di petto, e che siano minacciate da etesia.

Con una libbra di *Caffè* sia di Levante, sia di Ponente, se ne possono ottenere comodamente venticinque tazze; e se si fanno bollire le posature, il di cui sorbetto s' impiega in luogo dell' acqua pura per preparare il *Caffè*, allora non solo sarà migliore, ma se ne otterrà sempre qualche tazza di più. Per le differenti qualità del *Caffè*, ed altre notizie intorno alla produzione di quest' albero ne' due Continenti. Ved. l'Articolo del *Caffè* nel *Tom. II. Cap. III.*

Bevanda di Thè.

Noi conosciamo in Italia diverse specie di *Erba Thè* più o meno buone, alle quali nel commercio i Droghieri danno comunemente il nome di *Thè Imperiale*, di *Thè verde ec.*; ma il miglior *Thè* di cui si possa far uso in *Bevanda* è quello della China, e del Giappone, benchè a questi *Thè* preziosi si sostituisce quello della Martinicca, ed altre specie di *Thè* ancora inferiori.

Le foglie del *Thè* sono altrettanto migliori, quando formano una *Bevanda* più dolce. L' infusione si forma versando dell' acqua bollente in una giusta proporzione sopra il *Thè* dentro un vaso di porcellana, o di majolica, detto *Tettiera*; si copre, e quando l' acqua ha acquistato la tintura del *Thè*, cioè un color d' ambra, o un leggiero colore cedrino, si versa in tazze, e si addolcisce con zucchero ad un gra-

grato sapore . Questo è il metodo più universale di bevere il *Thè* in Europa .

Benchè l' *Erba Thè* non sia sprovveduta di ogni virtù , è cosa certa , che non possiede le innumerabili proprietà che gli attribuiscono i Chinesi . Si sà che il *Thè* preso in infusione nell' acqua , o nel latte , è buono nei flussi di ventre , e nei flussi dissenterici , e che eccita il sudore ; ma è stato osservato , che i gran bevitori di *The* nell'acqua semplice sono magri , ed hanno talvolta qualche moto convulsivo ; quelli al contrario , che prendono l' infusione del *Thè* nel latte come rimedio , ne provano un sollievo grandissimo nei reumi , e nelle costipazioni .

L'uso frequente del *Thè* , o piuttosto dell'acqua calda debilita lo stomaco , il tuono , e l'elasticità del genere nervoso , e pregiudica ancora alla digestione di quelli che ne fanno un' uso abituale e frequente . Ecco il motivo per cui in Inghilterra , in Olanda , in Russia , ed altri paesi d' Europa , dove si fa un uso grande di *Thè* , non si beve mai l' infusione di *Thè* nell'acqua assoluta ; ma dopo che si è versato nelle tazze , e addolcito con zucchero , vi si aggiunge o fiore di latte , o vino rosso , o agro di limone , o Rumb , il tutto a piacere di chi lo prende ; mentre quando si presenta il *Thè* alla Conversazione si domanda a ciascheduno con che lo vuole prendere . Con un' oncia di *Erba Thè* se ne possono ottenere comodamente trenta tazze di una mediocre grandezza .

E' da osservarsi ancora che il *Thè* contiene delle parti volatili , le quali è cosa vantaggiosa di conservare tenendolo chiuso in una cassetta

di latta fatta espressamente con una picciola apertura di aprire e serrare a piacere. Per le differenti specie di *Erba Thè*, e per le cognizioni di questo prezioso arboscello. Vedete l'Articolo del *Thè* nel *Tom. II. Cap. III.*

Bevanda Bavarese.

Questa è una *Bevanda Tedesca* molto piacevole al gusto, e grata allo stomaco. Per farla empite un bicchiere alquanto grande di ottimo latte di vacca, addolcitelo ad un grato sapore con sciroppo di capelvenere, ed aggiungeteci un poco di cioccolata squagliata e cotta con un poco d'acqua. In Francia questa è una colazione quasi universale, atteso l'eccellente sciroppo di capelvenere di Mompellier, di cui se ne fa un grand'uso. Si prende con biscotti, o chifel, o panetti.

Bevanda d'Ossimele.

Prendete ott'oncie di ottimo mele bianco, e quattr'oncie di buon aceto bianco; mettete il mele e l'aceto in una cazzarola di argento, o da credenza; fate cuocere insieme a un lento fuoco, movendo spesso, fino a consistenza di sciroppo, avvertendo di levare la schiuma, che si forma alla prima bollitura.

L'*Ossimele* è incisivo, serve a disciogliere gli umori viscosi, che si attaccano alle viscere, al petto, ed alla gola. Si prende allungato con acqua semplice ad una piacevole acidezza. Si fa entrare nei gargarismi. La dose è da due ottave fino ad un'oncia.

Bevanda d'Idromele.

Abbiate un'oncia e mezza di ottimo mele bianco, discioglietelo con due fogliette d'ac-

qua

qua pura tiepida in un vaso di majolica . Questo liquore serve in vece di tisana . Si può accrescere la dose del mele , e dell' acqua secondo il bisogno . Si chiama questo miscuglio *Idromele Semplice* per distinguerlo dall' *Idromele Vinoso* , che è dell'acqua , e del mele che si fa fermentare insieme .

L' *Idromele* è pettorale , detersivo , leggermente lassativo ; si dà nelle tossi , quando è necessario evacuare blandamente l' umore che provoca la tosse . La dose è di due a quattro fogliette al giorno , in bicchieri di tre , o quattr' oncie .

Bevanda d' Ossicrate .

Si prepara questa *Bevanda* mettendo un cucchiajo di buon aceto bianco in dodici cucchiaj d' acqua pura . Si adopera quest' *Ossicrate* con successo il più felice nelle febbri ardenti , e acute , nel vajolo , nello scorbuto prodotto dallo stato ascalescente degli umori , e ne' mali ipocondriaci convulsivi .

CAPITOLO TERZO.

De' Frutti in Generale.

Osservazioni sopra tutti i Frutti.

Le Piante fruttifere sono uno spettacolo brillante della Natura, la vaghezza de' loro Fiori bianchi, o tinti porporini, alcuni de'quali odorosissimi, la bellezza e colore de' loro Frutti, la loro varietà, formano l' ornamento della Terra, specialmente nella ridente stagione di Primavera. I Frutti sono stati il primo nutrimento dei Popoli del mondo, e lo sono anche presentemente per una gran parte delle popolazioni conosciute. Ogni clima temperato de' due Continenti, ed una quantità grande d'Isole producono Frutti eccellenti. La navigazione, il commercio, il lusso, hanno fatto sì, che diverse Nazioni posseggono piante di frutti stranieri naturalizzate ne' loro paesi, mediante il trasporto delle pianticelle, o delle semenze da Regioni assai lontane. L' Europa deve all'Asia gli alberi dell' *Albicocco*, del *Persico*, del *Ciriegio ec.*, deve all' America la pianta dell' *Ananasse ec.* all' Isola di Candia l' arboscello del *Cotogno ec.*

I Frutti formano il più delizioso e vago ornamento di una magnifica e delicata mensa; essi appagano la vista, il gusto, e l'odorato, tanto crudi, che preparati con zucchero. I Frutti in generale si possano dividere in quattro classi, cioè in *Frutti rossi*, che sono la *Fravola*, il *Framboe-*

boese, il *Ribes*, la *Ciriegia ec.*, in *Frutti a nocciuolo*, che sono l' *Albicocca*, la *Persica*, la *Pruna*, la *Lazzarola ec.*, in *Frutti a semenze*, che sono la *Pera*, la *Mela*, l'*Uva*, il *Cotogno*, il *Mellone*, il *Cocomero ec.*, ed in *Frutti varj*, che sono il *Fico*, la *Noce*, la *Mandorla*, il *Marrone ec.*, oltre di ciò vi sono gli Agrumi, cioè il *Limone*, l' *Arancio*, il *Cedro*, il *Cedrato ec.*

I *Frutti* sono un' oggetto importantissimo per il Credenziere, ed è della massima importanza, che egli sappia conoscere la perfetta e giusta maturità de' medesimi; mentre da ciò dipende il loro eccellente sapore, e la loro delicatezza.

Ma siccome ai loro Articoli particolari si troverà descritto, le varietà del Frutto di cui si parla, la sua origine, il suo nome, la sua stagione, la sua virtù, il tempo di sua durata, quali siano i migliori ed i più stimati nel proprio genere, tanto per servirli crudi, che confettati con zucchero, onde si rende, si può dire, inutile una dettagliata spiegazione presentemente sopra questa bella, vaga, e gustosa produzione della Natura.

Prima per altro di passare alla narrazione e preparazione di tutti i *Frutti* in generale è necessario di osservare la scelta del zucchero, e di spiegare le differenti cotture del medesimo, che formano la base di tutte le *Confetture* de' *Frutti*.

Della Scelta del Zucchero.

Noi abbiamo due sorta di *Zucchero*, cioè il *Zucchero in Pane*, e il *Zucchero in Grana*.

Il-

Il *Zucchero in Pane* si divide in Pani grossi d' Olanda, o ad uso d' Olanda, ed in Panetti di Venezia. Il primo è molto migliore del secondo, al quale viene preferito in tutti i lavori, che esiggono un zucchero bianchissimo, e purgato, come per la *Fabbricazione* d' ogni sorta di *Liquori fini da Tavola*, per il *Pastigliaggio* di *Decorazione*, e per moltissime altre *Preparazioni*. Si deve scegliere sì l' uno, che l'altro duro, bianco, lucido, e che non sia macchiato.

Il *Zucchero in Grana*, detto *Fioretto*, viene impiegato in tutte le *Confezioni*, e *Canditure* de' *Frutti*, in tutti i *Sorbetti Gelati*, e finalmente in tutto ciò, che non richiede un zucchero candido e depurato. Si deve scegliere del più bianco, e del più asciutto che sia possibile, oltre di ciò pietroso, sonante, leggiero, e di un dolce piacevole.

Più il *Zucchero* è di buona qualità, e più facilmente si chiarifica ad una perfetta limpidezza. Il *Zucchero grasso* benchè *bianco* darà sempre uno *Sciroppo* carico e ontuoso, che sentirà il sapore disgustoso del *Mascavato*. Al contrario il *Zucchero asciutto e bianco*, darà uno *Sciroppo* chiaro, di bel colore, e di un sapore grato, non ontuoso, o vischioso, e col quale si renderanno i *Sciroppati*, i *Canditi*, i *Brillanti*, i *Gelati*, i *Sciroppi*, ed ogni altra *Preparazione* eccellente, sia per il sapore, sia per la bellezza.

Delle Cotture di Zucchero.

Siccome il fondamento dell' Arte del Credenziere per *Sciroppare*, *Candire*, *Confettare*, *Tirare a secco*, *Brillantare*, *Comporre Liquori ec.*, dipen-

pende dalle differenti *Cotture di Zucchero* è necessario darne quì le regole opportune, onde conoscere i differenti gradi di cottura, ed i nomi Italiani, e Francesi con cui si chiamano, onde evitare le repetizioni inutili, nelle quali si caderebbe necessariamente, se bisognasse spiegarsi a ciascheduno Articolo. I gradi delle diverse *Cotture di Zucchero* sono sette, non compresa la *Chiarificazione*, che sono le seguenti, cioè, il *Zucchero* a *Lissè*, o *Lisa*, o *Sciroppo*; il *Zucchero* a *Perlé*, o *Perla*; il *Zucchero* a *Sufflè*, o *Penna*; il *Zucchero* alla *Plume*, o *Piuma*, o *Tiraggio*; il *Zucchero* a *Boulet*, o *Palla*; il *Zucchero* a *Cassè*; il *Zucchero* a *Caramello*.

Di queste differenti *Cotture di Zucchero* si distinguono ancora le più, o le meno forti, come il *Picciolo Lissè*, ed il *Gran Lissè*; la *Picciola Perla*, e la *Grande Perla*, la *Picciola Piuma*, e la *Grande Piuma*, la *Picciola Palla*, e la *Grossa Palla ec.* Noi principiaremo la descrizione di queste diverse cotture dalla chiarificazione del zucchero.

Chiarificazione del Zucchero.

Ponete in un calderotto, quella quantità di zucchero fioretto, che credete: per ogni dieci libbre di zucchero mescolate dieci fogliette d' acqua comune con due bianchi d'uova sbattuti; ponete due terzi di quest' acqua nel zucchero: mettetelo sopra un fuoco di carbone, dimenatelo spesso colla cucchiaja, acciò il zucchero non si attacchi nel fondo del calderotto, fatelo bollire, e schiumatelo assai bene di tempo in tempo, mettendoci un poco per volta l' acqua col bianco d' uovo che avete serbata, e

se

se volete, dopo poco bollori, gettatevi ancora un bianco d'uovo ben sbattuto, ma senz'acqua; continuate sempre a schiumare fino a tanto che comparirà una picciola schiuma leggiera e biancastra. Levate allora il calderotto di sopra il fuoco, e passate il zucchero leggermente per una salvietta prima bagnata, e poi spremuta, in un catino di terra bianca.

Dopo che il zucchero sarà perfettamente chiarito, bisognerà dargli quel grado di cottura che richiede, o per conservarlo, o per l'oggetto che vi proponete di adoperarlo.

Zucchero a Lissè, o Lisa, o Sciroppo.

Questo è il primo grado di cottura che si da al zucchero, ed è la vera cottura per conservarlo. Tornate dunque a mettere il zucchero nel calderotto, ponetelo sul fuoco a bollire, conoscerete quando è giunto a *Lissè*, allorchè mettendone una goccia sopra il pollice, ed unendovi il dito indice, e slargando le dita si formerà da un dito all'altro un picciolo filo che si rompe e si retira in goccia sopra le dita; allora è al *Picciolo Lissè*. Facendogli fare un bollo di più il filo non si rompe così facilmente, e si stende più lungo slargando le dita; questo è il *Gran Lissè*. Questa seconda cottura è preferibile alla prima.

Per non scottarvi potete colla cucchiaja bucata far cadere una goccia di zucchero sull'estremità del dito pollice. Questo è il primo grado del zucchero dopo la chiarificazione.

Zucchero a Perlè, o Perla.

Dopo che il zucchero averà dato un bollo di più replicate la prova suddetta, se separan-

rando le dita, il filo che forma Il zucchero si estende dall' uno all' altro dito, allora è alla *Picciola Perla*. La *Grande Perla*, è quando il filo si mantiene e si allunga, ancorchè si aprano maggiormente le dita, e si slarghi interamente la mano. Si conosce ancora questa cottura quando il bollore forma varie specie di picciole perle rotonde, e elevate: ecco il secondo grado.

Zucchero a Sufflè, o Penna.

Avendo il zucchero dato un' altro bollo, immergeteci la cucchiaja bucata, ed avendola un poco scossa soffiateci a traverso da una parte all' altra, e vedrete il zucchero volare all' aria come pennine o foglie secche. Se cola non è ancora cotto. Si può egualmente immergere una spatola di legno nel zucchero, e se scotendola il zucchero vola all'aria è cotto: questo è il terzo grado.

Zucchero alla Plume, o Piuma, o Tiraggio.

Si conosce questa cottura, allorchè dopo un qualche bollo di più, vedrete che in luogo delle perle, di cui abbiamo parlato di sopra, vi sono delle specie di bolle, che dopo essersi innalzate scoppiano immediatamente, e tramandano del fumo. Passate allora la cucchiaja bucata per mezzo del zucchero, retiratela e soffiate a traverso i buchi, se vedete volare il zucchero come una piuma leggiera, ma un poco larga sarà cotto alla *Picciola Piuma*. Continuate qualche altro bollo, e scuotendo la cucchiaja all' aria mediante un rovescio di mano, vedrete il zucchero in forma di filamenti volanti, e che si tengono insieme, allora sarà cot-

cotto alla *Gran Piuma*, o *Tiraggio*: ecco il quarto grado.

Zucchero a Boulet, o Palla.

Per conoscere questa cottura, dopo qualche altro bollo, bagnate due dita in un bicchiere d' acqua fresca, immergetele quindi nel zucchero bollente, ritiratele subito, e rimettetele nell' acqua fresca. Se stropicciando le dita il zucchero ché avete preso si maneggia come una pasta, e forma una pallottina che resta molle essendo fredda, allora il zucchero sarà alla *Picciola Palla*. Si conosce la *Grossa Palla* a questa differenza, che dopo un bollo di più facendo la medesima esperienza la pallottina di zucchero sarà un poco più soda. Se temete di scottarvi le dita, fate la prova colla punta di un coltello, o con un picciolo bastoncello. Questa cottura è il quinto grado.

Zucchero a Cassé.

Allorchè il zucchero averà dato qualche altro bollo, conoscerete questa cottura facendo la medesima operazione, che per la *Picciola* e *Grossa Palla*. La differenza si è, che la pallottina di zucchero che averete formato nell' acqua si deve rompere fra le dita come vetro, essendo raffreddata. Ecco il sesto grado.

Zucchero a Caramello.

La cottura del zucchero a *Caramello* è il settimo, ed ultimo grado che si dà al zucchero. Si conosce tale, allorchè mettendolo sotto i denti, non vi si attacca a guisa d'una specie di gomma, come quello cotto a *Cassè*, ma si rompe netto. Quando si fa il zucchero a *Caramello* bisogna avere la più grande attenzio-

zione di prenderlo al suo punto di cottura, perchè per poco che si manchi, il zucchero è sottoposto a bruciare, ed allora non è più buono a niente, mentre acquista un sapore acre e disgustevole. Bisogna dunque stare bene attenti, e ripetere spesso la prova sotto i denti; imperocchè quando il zucchero comincierà a non attaccarsi più sarà a *Caramello*. Questo zucchero dev' essere biondo come l' oro.

Se alcuna delle sopraccennate cotture, eccettuata quest' ultima, il zucchero passa d' un grado ad un'altro, mediante l'azione del fuoco, un pochino d' acqua lo farà ritornare al grado di prima.

Delle Mandorline.

L' albero del Mandorlo ci somministra il primo Frutto della Primavera da mettere in zucchero. Questa pianta fiorisce di Marzo, ed è la prima a rallegrare la campagna con i suoi belli, bianchi, ed abbondanti Fiori, essa ci da le *Mandorline* nel mese di Aprile. Questo Frutto è assai piacevole, si mangia nella sua freschezza, e si confeziona verde in diverse maniere.

Le *Mandorline* si servano in Tavola prima che abbiano indurito il nocciuolo, spaccate nel mezzo con la metà della buccia. Le *Mandorle* si servono fresche, toltane la pellicola, in tazze coperte, di cristallo, con acqua fresca. Le *Mandorle*, si trovano fresche, cioè senza formare il legno fino al mese di Agosto.

Le *Mandorle secche* sono di un' uso grande, non solamente nella Credenza, ma ancora nella Cucina.

Man-

Mandorline Verdi allo Sciroppo.

Abbiate quattro libbre di belle Mandorline tenere e colte nel mese di Maggio. Fate una lesciva con acqua e cenere stacciata; quando averà bollito un poco, e che sarà fatta, il che conoscerete facilmente, allorchè tastandola con le dita l' acqua sarà divenuta morbida e grassa, metteteci dentro le Mandorline, fatele bollire, e movetele con una cucchiaja bucata, finchè osservarete colle dita, che si distacca la pellicola lanuginosa che hanno intorno; passatele allora all' acqua fresca, strofinatele leggermente colle mani una alla volta per nettarle bene, e cambiategli l' acqua. Ciò fatto mettetele in una cazzarola con acqua bollente, e due pezzetti di allume di rocco, il quale le schiarirà e le conserverà verdi; fatele bollire finchè pungendole con uno stuzzicadenti vi entri senza stento; scolatele quindi dall'acqua, mettelele in una catinella bianca con becco, e quattro libbre di zucchero cotto a *Lissè*, copritele con carta bianca. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare due o tre bolli, schiumatelo, e tornatelo a versare sopra le Mandorline. Rèplicate ciò per quattro giorni, e due giorni le farete riposare nel loro sciroppo che sono sei, aggiungendo sempre un poco di zucchero a *Lissé* acciò restino coperte. Il settimo giorno gli farete restringere il zucchero allà *Perla*, lo versarete nuovamente sopra le *Mandorline*, e quando sono fredde le porrete in barattoli di terra verniciati, coperte del loro sciroppo; chiudete i vasi, e conservateli in luogo asciutto. Quando questi *Sciroppati* li volete

lete fare perfetti, fate cuocere alla *Perla* altro zucchero vergine; scolate le Mandorline, ponetele in barattoli, copritele con detto zucchero vergine, e conservatele anche un anno ben coperte, e in luogo asciutto.

Mandorline Verdi al Tiraggio.

Prendete delle *Mandorline* sciroppate, lavatele con un poco d' acqua tiepida, ed asciugatele; mettetele quindi in una cazzarola con zucchero cotto alla *Gran Piuma*. Ved. *pag.* 189., fategli alzare uno o due bolli, poscia con un cucchiajo d' argento stancheggiate il zucchero intorno al bordo della cazzarola, finchè il zucchero averà un poco imbianchito, allora con una forchetta levarete le Mandorline passandole da quella parte dove il zucchero ha sbianchito, e le metterete sopra una gratiglia filata. Quando saranno fredde le conservarete in luogo asciutto.

Mandorline Verdi Tirate a Secco.

Allorchè averete sciroppato le *Mandorline*, scolatele dallo sciroppo, spolverizzatele bene di zucchero fino bianchissimo tutte all' intorno, ponetele sopra un setaccio, e fatele asciugare alla stufa; replicate questa operazione per quattro o cinque volte in due giorni, bagnandole nello sciroppo prima di spolverizzarle col zucchero. Conservatele in luogo asciutto. Potete guarnire queste Mandorline con un nastrino color di rosa attaccato al pedicolo, bagnato leggermente con un poco di sciroppo, e spolverizzato egualmente di zucchero.

Man-

Mandorline Verdi al Brillante.

Abbiate delle *Mandorline* preparate allo sciroppo, sciacquatele con un poco d' acqua tiepida, asciugatele con un pannolino, e mettetele ad asciugare alla stufa per due giorni sopra un setaccio. Prendete del zucchero sufficiente cotto alla *Gran Piuma* e bollente, versatelo in una cassettina riquadrata di rame, o di latta col suo beccuccio turato, aggiustateci le Mandorline con i loro cappietti di nastrino di seta color di rosa attaccati ai pedicoli, che restino coperte dal zucchero; ponetele alla stufa per quattr' ora senza toccarle; dopo sturate il beccuccio della cassettina, e fatene sortire tutto il zucchero. Allorchè non scolerà più, rivoltate la cassettina sopra un foglio di carta, e le Mandorline saranno tutte brillantate.

Mandorline Verdi all' Acquavite.

Quando averete preparato le *Mandorline verdi* allo sciroppo, scolatele, e collocatele in un vaso di vetro, o di majolica, tramezzate con qualche stecco di cannella. Fate cuocere lo sciroppo delle Mandorline alla *Gran Piuma*, mescolateci a freddo poca per volta tanta ottima acquavite per quanto è lo sciroppo. La mescolanza fatta versatela nel vaso sopra le *Mandorline*, copritelo, e conservatelo in luogo asciutto. Osservate che le Mandorline restino ben coperte dal zucchero e l' acquavite.

Mandorline Verdi alle Folignate.

Prendete delle *Mandorline verdi* preparate all' *Acquavite*, scolatele, ed una per volta intingetele in un zucchero caldo cotto alla *Gran Piuma* ed un poco stancheggiato, tiratele fuori con

con una forchetta , rotolatele sopra a confettini bianchi folignati , o d'altro colore , o di colori differenti , ponetele sopra lastre per farle asciugare alla stufa .

Mandorline Verdi al Zucchero Granito .

In luogo di rotolare le Mandorline verdi nelle folignate come sopra , rotolatele nel zucchero bianco granito , e mettetele sopra una lastra ad asciugare alla stufa . Potete replicargli il zucchero due o trè volte , e farle asciugare egualmente .

Per le *Mandorline verdi* in *Composta* , in *Marmellata* , in *Mezze Paste* , al *Caramello* . Ved. *Tom. II.*

Delle Fravole .

Questo è il secondo frutto della Primavera . Si distinguono dai Bottanici diverse specie di Fravole ; ma noi non conosciamo , che la *Fravola Silvestre* , la *Fravola Coltivata* , e la *Fravola* detta *Ananasse* , oltre di ciò la bianca , e la rossa . Di tutte queste Fravole , quella di cui si fa uso negli alimenti è la *Fravola coltivata rossa di giardino* . Questo eccellente frutto prospera ne' climi più freddi dell'Europa . Nella Polonia , nella Svezia , e nella Russia si hanno delle bellissime e saporitissime *Fravole rosse de' boschi* nel mese di Maggio , e principio di Giugno , che per verità sono più odorose , e più saporose delle nostre Fravole coltivate d'Italia . Anche le nosrre *Fravole rosse di macchia* sono migliori che quelle di giardino , sia per il gusto , sì per l' odorato , benchè alquanto più picciole . Le Fravole dette *Ananasse* sono più grosse e più belle alla vista , ma non hanno nè lo stesso sa-

sapore, nè lo stesso odore. Servono per l'ornamento de' giardini.

La *Fravola rossa* è un frutto delizioso, pieno di sugo, polputo, molle, bianco da principio, poi rosso, ma più dalla parte del sole; pieno di piccioli semi, di un grato odore, di un sapore dolce, vinoso, e molto esquisito. Il sugo fermentato di questi frutti dà un vino, del quale si può ritrarre uno spirito ardente.

Le *Fravole* si servono in tavola al *Deser* come una primizia di Primavera, lavate con acqua, o vino, e condite con zucchero bianco in polvere. Esse sono rinfrescative, e umettanti, reprimeno l'ardore dello stomaco, ed eccitano le orine. Nei paesi freddi si mangiano mescolate con fiore di latte e zucchero; ma in questa guisa sono un poco difficili a digerirsi, perchè inacidiscono più facilmente nello stomaco, e cagionano allora delle crudezze. Se si mangiano con eccesso danno alla testa, ed ubriacono un poco.

Si debbono scegliere le *Fravole*, rosse, fresche, grosse, e mature, e mangiarle la stessa mattina che sono state colte dalla pianta; imperocchè se restano un giorno invendute prendono l'acido, si riscaldano, e si scamazzano. Bisogna ancora prevedere la malizia de' Fruttajuoli, poichè alle *Fravole* stantive pongono sopra delle Fravole fresche, ed ingannano in tal guisa i compratori, che non ci fanno attenzione. La loro stagione è dal principio di Maggio fino alla metà di Giugno.

Fra-

Fravole al Naturale .

Quando averete nettate delle *Fravole* freschissime , lavatele con vino rosso , o bianco , o acqua ; ma il vino si preferisce all' acqua , scolatele bene , e servitele in piramide , con zucchero in pane finissimo in un tondino a parte .

Fravole Gelate .

Condite due libbre di *Fravole* colte di recente , e lavate come le precedenti , con zucchero in pane in polvere a proporzione ; ponetele in una picciola sorbettiera , fatele gelare colla neve , e nel momento di servire , rivoltatele , e servitele come un Gattò sopra una salvietta .

Fravole Glassate Bianche .

Scegliete delle belle e grosse *Fravole* con le loro code , bagnatele nel bianco d' uovo sbattuto in fiocca , rotolatele subito nel zucchero in pane ridotto in polvere finissima , o altro zucchero fino bianchissimo , fatele asciugare alla stufa sopra un setaccio guarnito con carta sotto . Potete quando sono asciugate replicare il bianco d' uovo e zucchero , e tornare a mettere alla stufa , affinchè restino ben glassate .

Fravole alle Folignate .

Prendete delle belle *Fravole* per la coda , intingetele una alla volta nel zucchero cotto a *Cassé* , e rotolatele subito nelle folignate di differenti colori , o di un solo colore , e a misura mettetele sopra una lastra sparsa di folignate .

Con le *Fravole* si prepara una *Composta* , una *Marmellata* , una *Conserva* , una *Gelatina* ,

un *Sorbetto Gelato*, un *Rattafia*, uno *Sciroppo*, una *Bevanda*. Si mettono al *Caramello* ec. Vedete questi Articoli, parte in Questo, e parte nel Secondo Tomo.

Delle Ciriegie.

Il Ciriegio è un genere di albero di cui se ne conoscono un gran numero di specie, che differiscono nel portamento, nel colore, forma, e sapore de' loro frutti. I *Ciriegi* nascono da noccioli, si coltivano nelle vigne, negli orti, e nei giardini. Non esiggono alcuna coltura, non si potano. Si abbandonano alla Natura. Un gran tratto di strada maestra, che da Vienna conduce a Cracovia è ornata di due fila di alberi di Ciriegie.

I *Ciriegi* sono piante piacevolissime per la varietà de' rami, la moltiplicità delle foglie, la vaghezza, bianchezza, e abbondanza de'fiori, il bel colorito de' frutti, e per essere gli ultimi a fiorire nella Primavera. I loro fiori pendono a code più o meno corte, e diversi attaccati allo stesso ramoscello, a cui succedano i frutti, che essendo maturi, sono così sani, quanto belli, e aggradevoli alla vista.

Le *Ciriegie* sono chiamate da'Latini *Cerasia*, da Chirisonda Città di Ponto, d'onde furono portate. Non si conoscevano in Roma prima che *Lucullo* vincesse *Mitridate*, essendo egli stato il primo che le portò dall' Asia in Europa, seicento ottanta anni dopo la fondazione di Roma; quindi vennero coltivate per tutta l'Italia, e cento venti anni dopo furono portate in Francia, e in Inghilterra.

Frà

Frà tutte le specie di *Ciriegie* , che sono moltissime , e che in tutte le Città d' Italia portano nomi differenti, io non farò menzione se non di quelle conosciute in Roma , e che vengono denominate volgarmente *Graffioni* bianchi, e rossi, cioè di *Palombara*, e *Romaneschi*, *Ravelle*, *Mastripietri*, o *Duracine*, a *Cuore*, *Grugnaline ec.* Tutte di polpa soda. Quindi vengono le *Ciriegie* più delicate, come l'*Imperiali*, dette *Saccoccie* , i *Pucciponzi*, le *Nere ec.* Le *Ciriegie* poi di gusto acido, e piccante, sono le *Visciole Comuni*, le *Visciole Papali*, le *Marasche*, le *Visciole Acide*, le *Marinelle*, o *Visciolette*, le *Visciole della China ec.*

Di tutte queste diverse *Ciriegie*, quelle che più comunemente vengono impiegate per l'uso della Credenza , e per il servizio del *Deser* , sono i *Graffioni bianchi* , *e rossi*, le *Imperiali*, le *Duracine*, le *Ravelle*, le *Visciole Comuni*, le *Visciole Papali*, e le *Marasche*; ma le *Visciole* di qualunque specie siano , sono sempre più grate allo stomaco , e più salubri , se si mangiano sciroppate con zucchero.

Si debbano scegliere colte di recente, (ciò che si conosce al pedicolo verde) , mature , sugose , grosse nella loro specie , polpute, di un buon sapore, e che non siano verminose. Delle *Ciriegie* preferire sempre per mangiare crude quelle di polpa soda e compatta a tutte le altre ; e delle *Visciole* , quelle dette *Papali*, e le *Marasche* . Per sciroppare con zucchero, per sorbetto gelato ec. le migliori sono li *Graffioni*, le *Imperiali*, le *Ravelle*, le *Morette*, le *Visciole*, le *Visciole Papali*, le *Visciolette ec.*

La

La stagione delle *Ciriegie* sì dolci, che acide principia verso i primi di Maggio, e dura quasi fino a tutto Luglio. Noi abbiamo nella Primavera le *Ciriegie*, e nell' Estate le *Visciole*, essendovene tanto delle une, che delle altre delle primotiche, e delle tardive.

Le *Ciriegie* generono nel ventre umori putridi, subito si corrompono, cagionano vermi ai fanciulli, scioglimenti di ventre ec. mangiandone assai. Mangiate con moderazione rinfrescano, umettano, nutriscono poco, si digeriscono facilmente, e sono di un grato sapore agli organi del gusto.

Le *Visciole* sono le più raccomandate di tutti i frutti che passano presto, per le loro qualità rinfrescative, disseccative, e astringente, fortificano il cuore e lo stomaco, mediante la loro virtù astringente; smorzano la sete, ed il sovverchio calore del sangue; resistono al veleno, ed alla putrefazione; ma bisogna mangiarle con parsimonia.

Si fanno seccare le *Visciole* al sole, e specialmente le *Marinelle*, o *Visciolette* per conservarle molto tempo, onde servirsene in mancanza delle fresche.

Il *Sugo di Visciole* allungato con acqua, e addolcito con zucchero è una bevanda rinfrescativa nell' Estate, e grata allo stomaco. Si fanno cuocere le *Visciole* con acqua, un poco di zucchero, ed uno stecco di cannella, e questo nutrimento è piacevolissimo.

Quando le *Visciole* sono sciroppate con zucchero per conservarle, e per servirle al *Deser* della tavola, vengono considerate come le migliori

gliori confetture: esse non si corrompono così facilmente negli stomachi deboli, come quando si mangiano crude, ma al contrario li fortificano e li assodano.

Le *Ciriegie*, e le *Visciole*, formano il più bello e vago ornamento delle più delicate mense, tanto crude, che preparate con zucchero, in *Sorbetto Gelato*, nell' *Acquavite ec.* Vengono ancora impiegate per uso della Cucina, nella *Pasticcieria*, nelle *Creme*, nelle *Gelatine ec.*

Facendo fermentare il *Sugo* delle *Visciole* con i loro nocciuoli schiacciati, e aggiungendovi del zucchero, si ottiene un liquore assai piacevole, chiamato *Vino di Ciriegie*. Il *Sugo di Visciola* prende col mezzo del zucchero tanta forza, quanto quella di un buon vino, e forma un liquore molto grato a bere, e che si conserva per diversi anni.

Si ritrae per la distillazione di questo liquore, uno *Spirito ardente*, nel quale se si macerano i nocciuoli delle *Visciole* pesti è molto grato al gusto, e allo stomaco, per la sua dolce amarezza. Si ritrae ancora per mezzo della distillazione un'*Acquavite di Ciriegie nere* fermentate assai forte. In Germania si chiama questo Liquore, *Kirsch Wasser*, cioè *Acqua di Ciriegie*. Con lo *Spirito di Marasche* si compone l' eccellente *Rosolio Maraschino*.

Ciriegie allo Sciroppo.

Prendete delle *Ciriegie* grosse e dure, che si chiamano *Graffioni bianchi*, o *rossi*, tagliategli la metà delle code, pungetele all' intorno con una spilla, fategli alzare due o tre bolli nell' acqua, quindi passatele all' acqua fresca,

e sco-

e scolatele sopra un setaccio. Abbiate tante libbre di zucchero cotto a *Lissè* per quante libbre sono le *Ciriegie*, versatelo bollente in una catinella bianca con becco, metteteci dentro le *Ciriegie*, e copritele con carta bianca. Il giorno dopo le scolarete, e gli restringerete il zucchero, schiumandolo bene; replicate questa operazione per cinque, o sei giorni, aggiungendo sempre qualche poco di zucchero a *Lissè*, acciò restino coperte. Per conservarle tutto l' anno le metterete in barattoli con il zucchero ristretto alla *Perla*. Vedete *pag.* 188., quando saranno fredde le coprirete, e conservarete in luogo asciutto.

Per far bene questo, ed altri sciroppati, bisogna osservare, che le *Ciriegie*, quando le avete poste nel barattolo, restino ben coperte dal zucchero, il quale dopo qualche giorno, deve formare una patina cristallina sulla sua superfice, e non formandola bisogna restringere nuovamente il zucchero alla *Perla* per evitare il sobbollimento, mentre allora non si potrebbero più servire in alcuna maniera.

Ciriegie al Tiraggio.

Abbiate delle *Ciriegie* preparate allo sciroppo, lavatele con un poco d' acqua tiepida, asciugatele, mettetele in una cazzarola con zucchero cotto alla gran *Piuma*, fategli alzare due bolli, poscia con un cucchiajo d' argento stancheggiate il zucchero all' intorno della cazzarola, finchè averà un poco imbianchito, allora con una forchetta le cavarete, passandole dalla parte dove il zucchero averà sbianchito, e le metterete sopra una graticchia filata; quando saranno fredde le servirete. Ci-

Ciriegie al Brillante .

Prendete le medesime *Ciriegie* preparate allo sciroppo, sciacquatele con un poco d' acqua tiepida, e formatene tanti mazzetti di trè o quattro *Ciriegie* cadauno, legati con un picciolo nastrino di seta colorita, e mettetele sopra un setaccio alla stufa per due o tre giorni, acciò si asciughino bene. Abbiate del zucchero a sufficienza cotto alla gran *Piuma*, e bollente. Ved. *pag.* 189. versatelo in una cassettina di rame, o di latta, che abbia il suo beccuccio turato, metteteci dentro li mazzetti di *Ciriegie*, che restino ben coperti dal zucchero; ponete la cassettina alla stufa per lo spazio di quattr' ore senza toccarla. Dopo sturate il beccuccio, e fate scolare il zucchero. Quando non scolerà più, rivoltate la cassettina sopra un foglio di carta da scrivere, distaccate li mazzetti l'uno dall'altro, che saranno tutti brillantati, e servite freddo. Il zucchero che resta vi potrà servire per Marmellata, ed altri usi.

Ciriegie all' Acquavite .

Quando le *Ciriegie* saranno cotte allo sciroppo, come abbiamo detto di sopra, le scolarete, e le metterete in un vaso di vetro, o di terra verniciato, tramezzate con qualche stecco di cannella. Quindi mescolate in una catinella bianca metà acquavite di ottima qualità, e metà sciroppo freddo delle medesime *Ciriegie*, sino alla quantità, che restino coperte le *Ciriegie*; poscia coprite il vaso, e conservate in luogo asciutto.

Ciriegie , e Visciole , in Mazzetti , Tirate a Secco .

Prendete delle *Ciriegie*, o *Visciole*, sciroppate con i loro pedicoli, scolatele dal loro sci-

rop-

roppo, legatene quattro o cinque insieme con un nastrino di seta colorita, che bagnerete con un poco di sciroppo, spolverizzate il tutto con zucchero in pane in polvere fina granita, e fate asciugare alla stufa sopra un setaccio guarnito di carta.

Ciriegie e Visciole alle Folignate.

Tagliate il pedicolo corto a delle belle Ciriegie, o Visciole, bagnatele una alla volta nel zucchero cotto a *Cassè*, rotolatele subito nelle folignate, come le Fravole, e finitele, e servitele egualmente.

Ciriegie e Visciole al Zucchero Granito.

Prendete delle *Ciriegie*, o delle *Visciole*, come più vi piacerà, colte di recente, tagliategli il pedicolo corto. Abbiate del zucchero in pane pestato, e passato al setaccio di crino, acciò sia granito. Sbattete quindi in una catinella qualche bianco d'uovo in fiocca, intingeteci dentro le *Ciriegie*, o le *Visciole*, e rotolatele subito nel zucchero, mettetele sopra un setaccio alla stufa, acciò si asciughino. Dopo un'ora le levarete, e le servirete con sotto carta arricciata. Potete replicare questa operazione un' altra volta, o due.

Visciole allo Sciroppo.

Prendete delle belle *Visciole Papali*, o *Communi*, tagliategli i pedicoli corti, pungetele all' intorno con una spilla. Abbiate tante libbre di zucchero cotto a *Lissè* per quante libbre sono le *Visciole*, versatelo bollente in una catinella bianca con becco, metteteci dentro le Visciole, e copritele con carta bianca. Il giorno dopo le scolarete, e gli restringerete il zucchero, schiuman-

mandolo bene . Replicate così per quattro , o cinque giorni , aggiungendo qualche poco di sciroppo , acciò il frutto resti coperto . Il quinto giorno fate restringere il zucchero alla *Perla*, rimettetelo nelle *Visciole* , e quando saranno fredde ponetele in barattoli , copriteli , e conservatele in luogo asciutto .

Visciole Papali senza Noccinolo allo Sciroppo .

Abbiate delle belle *Visciole Papali* , levategli le code ed i nocciuoli . Fate cuocere tanto zucchero a *Sufflè* per quanto è il peso del frutto , poneteci dentro le *Visciole* col sugo , che averanno reso levandogli i nocciuoli ; fatele cuocere a fuoco allegro , schiumandole spesso , e bene ; quindi tiratele indietro dal fuoco , e fatele raffreddare in una catinella bianca ; poscia rimettetele nella cazzarola , fatele bollire una seconda volta a fuoco allegro , fino a tanto che il zucchero sia giunto al grado di *Perla* . Le versarete allora in barattoli , le coprirete quando saranno fredde , e le conservarete in luogo asciutto .

Visciole allo Sciroppo all' Uso di Palermo .

Prendete quattro libbre di *Visciole Papali* , o *Visciole comuni* , levategli le code , ed i nocciuoli , mettetele in una cazzarola con quattro libbre di zucchero fino in polvere , un bicchiere d' acqua fredda , un grosso stecco di cannella , o mezzo baccello di vainiglia , ponetele sopra un fuoco allegro e uguale ; fatele bollire , schiumandole bene , movendole di tempo in tempo con una cucchiaja , fino a tanto che lo sciroppo sia giunto alla cottura di *Perla* . Ved. *pag.* 188. Versatele allora in barattoli verniciati , copritele

tele quando saranno fredde, e conservatele in luogo asciutto. Queste *Visciole* vi possono servire per *Sorbetto Gelato*, per *Composta*, e per qualunque *Ripieno di Biscottineria*.

Visciole al Brillante.

Queste *Visciole al Brillante* si preparano colle *Visciole* allo *Sciroppo*, esattamente nella stessa maniera, che le *Ciriegie al Brillante*. Vedete *pag.* 103.

Visciole a Fresco al Brillante.

Scegliete delle belle *Visciole* fresche, tagliategli un poco il pedicolo, formatene de' piccioli mazzetti di trè o quattro cadauno, legati con nastrini di seta colorita. Quindi le farete stare un poco alla stufa acciò siano prosciugate da qualche poco d'umido che potessero avere al di fuori. Dopo le metterete al Brillante nello stesso modo delle *Ciriegie*. Ved. *pag.* 103., e le servirete egualmente.

Visciole all' Acquavite.

Dopo che averete apprestato le *Visciole* allo *Sciroppo*, scolatele dal zucchero, disponetele in un vaso di vetro, o di majolica, con qualche stecco di cannella. Fate restringere lo sciroppo delle *Visciole* alla *Gran Piuma*, mescolateci a freddo poco per volta tanta ottima acquavite per quanto è lo sciroppo. Quando la mescolanza si sarà effettuata, versatela nel vaso delle Visciole, che restino perfettamente coperte; altrimenti vi aggiungerete un poco più di acquavite e sciroppo a proporzione. Chiudete il vaso, e conservate in luogo asciutto.

Visciole a Fresco all' Acquavite.

Scegliete quattro libbre di belle *Visciole*, tagliategli le code corte, pungetele all'intorno con una spilla, aggiustatele in un vaso di vetro, tramezzandole con qualche garofano, e mezza oncia di cannella rotta in pezzi; quindi abbiate quattro libbre di zucchero fioretto in grana bianchissimo, e quattro fogliette di ottima acquavite; mescolate insieme in una catinella bianca. Quando sarà bene unito e disciolto il zucchero con l' acquavite, versate dentro il vaso delle *Visciole*, copritelo con pergamena, esponetelo al sole per circa dieci giorni, e poscia canservatelo in luogo fresco. Se le *Visciole* non sono ben coperte aggiungeteci più acquavite e zucchero in porzioni eguali. Li *Graffioni* tanto *bianchi*, che *rossi*, li potete mettere all'acquavite egualmente.

Visciole in Quadriglia.

Prendete delle *Visciole* preparate allo *Sciroppo*; di ogni quattro bisogna che ve ne sia una che abbia il pedicolo, scolatele bene dal zucchero, e applicate quelle che non hanno pedicolo sopra a quella che lo ha, mettendole all' intorno della polpa della *Visciola*, attondatela il più che sia possibile, e spolverizzatela bene di zucchero bianco assai fino; mettetele ad asciugare alla stufa sopra una lastra, e dopo qualche ora replicategli il zucchero; fatele finire d' asciugare alla stufa sopra un setaccio con carta sotto.

Delle Visciolette, o Marinelle.

Con queste *Visciolette* se ne può fare quell' uso, che si fa delle *Visciole Comuni*, e delle *Vi-*

Visciole Papali; ma il migliore si è quello di farci il *Sorbetto Gelato* nella loro stagione di Estate. Nell' Inverno poi si adopera per preparare questo *Sorbetto*, o la loro *Gelatina*, la quale è eccellente, e si conserva tutto l'anno, o le *Visciolette* seccate al sole. Vedete i diversi *Sorbetti Gelati di Visciole* nel *Tom. II.*

Vino di Ciriegie.

Scegliete una buona quantità di *Ciriegie nere* ben mature, levategli le code, ammaccatele, e spremetene il sugo alla quantità di un barile, fatelo fermentare nel barile stesso in un luogo temperato: se la stagione è calda questa seguirà in otto giorni, ed anche meno. Riconoscerete ciò dalla limpidezza del sugo, che dev' essere perfettamente chiaro quando è giunto al suo punto. Colatelo allora per inclinazione, aggiungeteci quindi quattro fogliette di ottimo spirito di vino, e otto libbre di zucchero in pane ridotto in polvere grossa; tornate a mettere la mescolanza nel barile suddetto, ben lavato con un poco di vino e acqua, e conservatelo in cantina per un anno ben turato: dopo un tal tempo ponetelo in bottiglie. Il *Vino di Visciole* si prepara nella stessa maniera, ma richiede sedici libbre di zucchero.

Acquavite di Ciriegie.

Quest' *Acquavite* detta dai Tedeschi *Kirsch Wasser*, o *Acqua di Ciriegie*, e dai Francesi *Eau des Cerises* è un *Liquore Spiritoso*, che si ottiene col mezzo della distillazione da diverse specie di *Ciriegie Selvatiche*, ma più comunemente dalle *Ciriegie nere*. L' albero che produce questo frutto è molto comune in quasi tutte le selve dell'

dell' Alsazia , nella Franca Contea , e molto più ne' contorni di Basilea , di Berna , e diversi paesi della Germania Meridionale , ne' quali quest' *Acquavite di Ciriegie* forma un gran ramo di commercio.

Diversi hanno scritto sulla maniera di fare il *Kirsch Wasser* , ma pochi hanno colto nel punto , sia nella qualità del frutto , sia nella maniera di prepararlo. *Rozier* , che ce ne ha data una più esatta descrizione , o è stato mal tradotto , o male interpetrato . Ecco la maniera di apprestare il *Kirsch Wasser* , come si fabbrica a Strasburgo.

Prendete quella quantità di *Ciriegie nere* , che credete a proposito , osservando che siano ben mature ; levate loro le code , schiacciatele con i loro nocciuoli , e riducetela in pasta. *Rozier* dice di non schiacciare che la metà de' nocciuoli. Quindi mettetele in un tino ben coperte , e lasciatele fermentare per sei o sette giorni . Quando è terminata la fermentazione, prendete una quantità di queste *Ciriegie* col loro sugo , mettetele in un lambicco munito di tutte le sue parti : abbiate l' avvertenza di non empirlo , e di lasciarci un mezzo piede di vuoto . Versateci per la prima volta trè fogliette d'acqua di Ciriegie nere distillata , e mescolate bene insieme . Quindi procedete alla distillazione a Bagno-maria a filo semplice ; in questa maniera il liquore non averà mai verun cattivo odore , e sapore , e non vi sarà a temere di abbruciare il lambicco , o di guastare il *Kirsch Wasser* con troppo fuoco distillando a fuoco nudo . Finchè il liquore che stilla sarà chiaro come l' acqua pu-

pura, sarà una prova, che la distillazione non è finita, ma subito che comparirà torbido, cambiate il recipiente, e fate scorrere in un'altro simile ciò che continuerà a distillarsi. Riserbate quest' acqua torbida per una seconda distillazione, e conservate la prima in boccie di vetro ben turate.

Questo *Liquore* si beve comunemente in una parte della Francia, della Germania, e nei Svizzeri, come si beve in Italia l'*Acquavite ordinaria*.

Con le *Visciole*, e *Ciriegie* si preparano *Composte*, *Conserve*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Sciroppi*, *Gelatine*, *Liquori*, *Clarette*, *Sorbetti Gelati*, *Caramelli ec.* Vedete questi Articoli, parte in questo Tomo, e parte nel Secondo.

Del Framboese.

La pianta che produce il *Framboese* porta fusti sarmentosi, diritti, e crescono all'altezza di un uomo, sono teneri, verdi, midollosi, rotondi, e armati di picciole spine, che non sono molto pungenti. I suoi fiori sono bianchi, succedono a questi fiori frutti piccioli, rossi, o bianchi, che hanno qualche rassomiglianza per la forma con le *More di Roveto*. Questa pianta fiorisce di Aprile, e da il frutto di Giugno.

Il *Framboese* è *bianco*, o *rosso*, ma quest' ultimo è il migliore, ed il più stimato. Questo frutto è odoroso, e delicato, di un sugo dolce vinoso, e di un sapore piacevole. Si unisce alle *Fravole* verso la metà di Giugno, e si serve nella medesima maniera, ma passa presto. Il *Framboese* regge al fuoco più delle *Fravole*, ed è più suscettibile di essere preparato con zucchero senza che perda il suo grazioso e naturale sapore.

In

In Italia e in Francia viene coltivata la pianta del *Framboese*, ma molto più in Francia, dove il suo frutto è chamato *Framboese*; mentre in Italia il suo nome è *Lampone*. Col nome per altro di *Framboese* è conosciuto questo frutto in Roma, e in molte altre Città d' Italia, sia dai Credenzieri, sia dai Venditori de' Frutti.

Framboese allo Sciroppo.

Prendete trè libbre di bel *Framboese* grosso e vermiglio, mondatelo, e fate cuocere quattro libbre di zucchero a *Cassè*, metteteci il *Framboese*, fategli alzare un bollo la cazzarola coperta, tiratelo indietro dal fuoco, schiumatelo bene, e ponetelo in un barattolo di majolica; quando sarà freddo lo coprirete, e conservarete in luogo asciutto.

Framboese al Sugo di Visciole allo Sciroppo.

Quando averete cotto il zucchero a *Cassè*, come sopra, aggiungeteci due bicchieri di sugo di visciole, che averete chiarito al cappuccio, fate tornare il zucchero alla cottura di *Cassè*, metteteci allora il *Framboese*, fategli alzare un bollo, schiumatelo, e versatelo in un barattolo; quando sarà freddo lo coprirete.

Framboese a Fresco allo Sciroppo.

Ponete in una catinella bianca con becco trè libbre di bel *Framboese* grosso, fresco, e vermiglio, versateci sopra trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*, coprite con carta bianca. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare due o tre bolli, schiumandolo bene, e tornatelo a versare sul *Framboese*. Replicate così per altri due giorni, alla fine de' quali restringete il zucchero alla gran *Perla*, unitelo al *Fram-*

boese, e quando sarà freddo lo metterete in barattoli.

Framboese Tirato a Secco.

Prendete del grosso *Framboese*, che non sia troppo maturo, mettetelo nel zucchero alla gran *Piuma*; fategli alzare un bollo coperto; quindi tiratelo indietro, schiumatelo, e mettetelo in una catinella alla stufa per ventiquattr' ore. Quando sarà freddo scolatelo bene dallo sciroppo, spolverizzatelo di zucchero in pane fino, e fatelo asciugare alla stufa sopra lastre stagnate, spolverizzandolo nuovamente di zucchero finchè sarà bene asciugato. Per una libbra di frutto, una libbra di zucchero.

Framboese a Fresco al Brillante.

Dopo che il *Framboese* sarà tirato a secco, come il precedente, lo potete mettere al Brillante, come tutti gli altri Frutti.

Framboese a Fresco all'Acquavite.

Mettete in un vaso di vetro trè libbre di bel *Framboese*. Mescolate a freddo in una catinella tre libbre di zucchero in pane in polvere con tre fogliette di ottima acquavite. Formata che sarà la mescolanza versatela nel vaso sopra il *Framboese*, che resti ben coperto dall' acquavite; coprite il vaso, e conservate in luogo asciutto. Lo potete servire dopo quindici, o venti giorni.

Framboese al Zucchero Granito.

Abbiate del *Framboese* grosso e bello, intingetelo nel bianco d' uovo sbattuto in fiocca, rotolatelo subito da tutte le parti nel zucchero in pane in polvere, acciò prenda più zucchero che sia possibile. Fatto ciò mettetelo ad asciugare

gare alla stufa sopra un setaccio guarnito di carta . Potete se volete , quando sarà asciugato replicargli una seconda volta il bianco d'uovo , e il zucchero .

Framboese alle Folignate .

Questo si prepara esattamente come le *Fravole* , e si serve nella medesima maniera . Ved. *pag.* 197.

Col *Framboese* si preparano ancora *Composte*, *Conserve* , *Marmellate* , *Mezze Paste* , *Sciroppi* , *Gelatine* , *Clarette* , *Rattafie* , *Sorbetti gelati* , *Bevande granite* , *Caramelli ec.* Vedete questi Articoli .

Del Ribes .

E' questo un arboscello non spinoso , che si coltiva negli orti , e nei giardini . Il suo frutto è in grappoli , grosso come una coccola di ginepro , verde da principio , rosso nella sua maturità , sferico , e pieno di un sugo acidetto molto grato al palato e all' odorato , contenente molte picciole semenze .

Vi è un' altra specie di *Ribes* in grappoli con i fiori bianchi ; ma la maggior parte de' Bottanici lo riguardono piuttosto come una varietà , che come una vera specie . Questo *Ribes* si chiama *Ribes picciolo bianco* . Non è così comune come il *rosso* ; ma ha il medesimo sapore, e le medesime virtù , è anche più stimato , meno acido , e ne sono più grossi i grappoli .

Questo arboscello è meno elevato del *Ribes rosso* , ha le foglie picciole , ed i fiori in grappoli . Il *Ribes bianco perlato* , detto di *Olanda* è molto piacevole al gusto . Si mangiano le coccole bianche , e rosse , del *Ribes* , quando ancora sono attaccate ai grappoli , e vi si aggiunge

un poco di zucchero. I fanciulli, e specialmente le fanciulle soggette ai pallidi colori le ricercano con avidità, a cagione del sapore acido, vinoso, e grato che hanno.

Il *Ribes* si serve nella medesima stagione del *Framboese*, ma dura più lungo tempo. Ecco le diverse varietà del *Ribes*.

Il *Ribes rosso* è di due sorta, cioè il *Comune*, e quello di *Olanda*, il quale è molto stimato. Il *Ribes bianco comune*, chiamato *Perlato*. Il *Ribes bianco d' Olanda* bello per i suoi grappoli.

Il frutto del *Ribes rosso* è preferito in Italia a quello *bianco*, ed è molto impiegato per l' uso della Tavola, e servizio di Credenza. Si deve scegliere grosso, rosso, maturo, sincero, e colto di recente.

Tutti sono d' accordo intorno alla bontà del *Ribes rosso*, per temperare l' interno bollimento del sangue, e per reprimere i moti della bile; è esso moderatamente astringente, fortifica lo stomaco, toglie l'inappetenza, e calma il male di gola. E' buono ancora nei vomiti, nelle diarree, nelle emorragie, nelle febbri maligne, e nelle pestilenziali; ma bisogna usarne con moderazione, perchè l' uso continuo degli acidi nuoce allo stomaco, eccita la tosse, ed è pernicioso al petto.

Ribes Verde allo Sciroppo.

Prendete del bel *Ribes verde*, sgranatelo, fendetelo da un lato con un coltellino, e levategli i semi; mettetelo nell' acqua calda sopra un fuoco moderato, ma senza bollire; subito che verrà a galla tiratelo indietro, e pone-

neteci un poco d' acqua fredda, acciò non imbianchisca troppo, e per farlo tornar verde metteteci un poco di aceto e di sale. Mezz' ora dopo passatelo all' acqua fresca, e scolatelo bene. Per quattro libbre di frutto abbiate sei libbre di zucchero cotto a *Lissè*, metteteci dentro il *Ribes*, fategli alzare due o trè bolli, schiumatelo bene, e versatelo quindi in una catinella bianca, copritelo. Il giorno dopo scolategli il zucchero, restringetelo alla cottura di *Perla*, e tornatelo a versare sopra il *Ribes*; replicate così per un' altro giorno, e poscia mettetelo in barattoli di majolica, che coprirete quando saranno freddi.

Ribes Rosso allo Sciroppo.

Abbiate quattro libbre di un bel *Ribes* rosso sgranato, e abbiate ancora cinque libbre di zucchero cotto a *Cassè*. Ved. *pag.* 190. metteteci dentro il *Ribes*, e movetelo sopra il fuoco senza farlo bollire, tenendo con la mano il manico della cazzarola, levategli la schiuma con carta suga, e ponetelo in barattoli, che coprirete quando saranno freddi.

Ribes Rosso al Sugo di Ciriegie allo Sciroppo.

Schiacciate in una catinella trè libbre di ciriegie mature e sugose, estraetene il sugo con espressione, passatelo al cappuccio finchè sia ben chiaro. Quindi fate cuocere sei libbre di zucchero alla gran *Piuma*, poneteci il sugo delle ciriegie, e fate tornare il znechero alla cottura di prima, metteteci allora quattro libbre di *Ribes*, fate alzare due bolli, e versate quindi in una catinella, coprite con carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare altri due bolli, schiumate bene, e

tor-

tornate a versare nella catinella. Finalmente il giorno appresso scolate il zucchero nuovamente, fatelo cuocere alla *Perla*, riunitelo al *Ribes*, e mettetelo in barattoli. Quando sarà freddo copriteli.

Ribes Rosso in Mazzetti Tirato a Secco.

Prendete quattro libbre di *Ribes* rosso, formatene de' mazzetti legati con un nastrino di seta colorita. Fate cuocere del zucchero alla gran *Piuma*, metteteci i mazzetti del *Ribes*, fategli alzare due o trè bolli, la cazzarola coperta, schiumateli con attenzione, e versateli in una catinella bianca, che metterete alla stufa per ventiquattr' ora. Il giorno dopo fateli raffreddare, scolateli dal zucchero, disponeteli in forma di mazzetti, spolverizzateli bene di zucchero in pane finissimo da tutte le parti, e fateli disseccare alla stufa. Per una libbra di frutto, una libbra di zucchero.

Ribes Rosso in Grappoli Tirato a Secco.

Scegliete dei belli grappoli di *Ribes* rosso, al peso di quattro libbre, e fate cuocere quattro libbre di zucchero alla *Piuma*, metteteci i grappoli del *Ribes*, fate alzare due o trè bolli; versate leggermente in una catinella, e lasciate riposare cinque o sei ore; poscia rimettete sopra il fuoco, fategli alzare altri due o trè bolli, e scolateli sopra un setaccio. Disponete i grappoli del *Ribes* sopra lastre di latta, o stagnate, spolverizzateli con zucchero in pane ridotto in polvere, e fateli asciugare alla stufa un giorno o due.

Ribes Rosso Fresco al Brillante .

Abbiate de' belli grappoli di *Ribes* rosso, tagliateli in grappoletti, legate cadauno con un nastrino di fittuccia di seta colorita, fateli stare un poco alla stufa, acciò siano prosciugati da qualche poco di umidità; quindi metteteli al Brillante come le *Ciriegie*. Ved. *pag.*203.

Ribes Rosso al Zucchero Granito .

Quando averete ornato i grappoletti di *Ribes* con nastrini di fittuccia di seta colorita, come sopra, intingeteli nel bianco d'uovo sbattuto in fiocca, maneggiateli un poco con le mani, acciò non vi resti molto bianco d'uovo attaccato, spolverizzateli bene per tutto di zucchero in pane ridotto in polvere granita, e fateli asciugare alla stufa sopra un setaccio guarnito di carta.

Ribes Rosso alle Folignate .

Abbiate de' piccioli grappoli di *Ribes* rosso, immergetene gli acini nel zucchero cotto a *Cassé*, rotolateli subito nelle folignate o bianche, o colorite, o mescolate di più colori, poneteli sopra lastre, e serviteli.

Con il *Ribes* si preparano ancora *Composte*, *Conserve*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Sciroppi*, *Gelatine*, *Clarette*, *Sorbetti gelati*, *Rattafie*, *Caramelli*, *Bevande granite ec.* Vedete questi Articoli.

Delle Albicocche .

L'albero dell'*Albicocco* è chiamato da' Latini *Armeniaca malus*, perchè è originario dell' Armenia provincia del Levante, da dove si pretende, che fu portato in Roma, e poscia traspiantato nel resto dell' Europà. Vi sono diverse specie e varietà di *Albicocche*; fra le quali

se

se ne osservano due, che differiscono in questo, che la mandorla dell' una è dolce, intanto che quella dell' altra è amara. In quanto ai nomi del frutto dell' *Albicocco*, questi variano secondo i diversi paesi da dove traggono la loro origine, e secondo le diverse denominazioni volgari di ciascun popolo.

Frà le varietà numerose delle *Albicocche*, che sonosi ottenute mediante la coltivazione, ecco le più interessanti che noi abbiamo.

L' *Albicocca bianca primaticcia*, detta *Bianchetta*, è picciola, durace, di mandorla amara, di polpa sugosa, e di un sapore dolce, e gratissimo al gusto, eccellente per Sorbetti gelati, per Marmellate ec., matura nel principio di Giugno nella parte Meridionale d' Italia, e più tardi altrove.

L'*Albicocca comune*, detta *Grisomola*, è grossa, spaccarella, di mandorla amara, rossa assai da una parte, e gialla dall'altra parte, di polpa asciutta e soda, e di un sapore agresto, buonissima da mettere in zucchero, sciroppare ec.; matura dopo la metà di Giugno.

L' *Albicocca macchiata*, detta *Fiorentina primotica*, è grossa, spaccarella, di mandorla amara, gialla, e rossa, di polpa molla e sugòsa, e di un sapore alquanto dolce e grato al gusto; matura verso la fine di Giugno.

L' *Albicocca d' Olanda*, detta *Mandorla dolce*, è mezzana, spaccarella, tutta gialla, di polpa soda e sugosa, e di un sapore un poco agretto, ma gustoso; buona da mettere in zucchero, con fettare ec.; matura nel principio di Luglio.

L'Al-

L' *Albicocca gialla*, detta *Fiorentina tardiva*, è bella, grossa, durace, di mandorla amara, gialla fuori e dentro, di polpa sugosa, saporosa, vinosa, di un gusto particolare, e di un sapore eccellente, ottima per Sorbetti gelati ec.; matura di Luglio.

L' *Albicocca di Portogallo*, detta *Napolitana*, è grossa, spaccarella, di mandorla amara, gialla, di polpa soda, poco sugosa, e di un sapore agretto; buona da mettere all'Acquavite, per Composta ec.; la sua pelle ha una picciola lanugine: matara di Luglio.

L' *Albicocca di Nansì*, detta *Bianchettone*, è grossa, durace, di mandorla amara, bianca e rossa, di polpa alquanto sugosa, e di un sapore insipido, ma competentemente buono; matura di Luglio.

Queste sono le *Albicocche* più stimate, che noi abbiamo in Roma, delle quali le migliori, e le più esquisite sono le *Bianchette primotiche*, e le *Fiorentine tardive*; benchè *Turneforzio* ne distingue undici specie; e *Lemeri* diecisette.

Le *Albicocche* sono cordiali, pettorali, umettanti, e rinfrescative; provocano inoltre l'appetito a cagione del loro sale acido, che pizzica leggermente le pareti dello stomaco. Si debbono scegliere giustamente mature, grosse nella loro specie, polpute, di bel colore, e grate al gusto.

Si amano molto le *Albicocche* per il loro buon odore, e sapore dolce, o agretto, assai piacevole. Esse formano l' ornamento delle buone mense, tanto crude, che confettate con zucchero, o preparate in altra maniera.

Que-

Questo frutto, come tutti gli altri che passano prestamente, sono di poco nutrimento, e si debbano mangiare con moderazione; imperocchè mangiandone sovverchiamente infiammano lo stomaco, si corrompono facilmente, e cagionano delle febbri, come qualunque altro frutto primaticcio.

Le *Albicocche* si confezionano tanto in liquido, che tirate a secco, verdi, mature ec.; e ciò per renderle più gradevoli al gusto, e per conservarle più lungo tempo. Se ne formano anche de' sorbetti gelati, tanto con le fresche, che con le sciroppate.

Albicocche Verdi allo Sciroppo.

Questo è il secondo frutto di Primavera, che si mette in zucchero dopo le *Mandorline*. Prendete delle *Albicocche* verdi e tenere prima che abbiano indurito il nocciuolo. Levategli la pellicola lanuginosa che hanno intorno, come alle Mandorline verdi. Ved. *pag.* 192. Ciò fatto mettetele in una cazzarola con acqua bollente, e due pezzetti di allume di rocco, il quale le inverdirà, fategli alzare alcuni bolli, finchè pungendole con uno stuzzicadenti vi entri senza stento. Abbiate tante libbre di zucchero cotto a *Lissé*, per quante libbre sono le *Albicocche*. Ved. *pag.* 188., metteteci le *Albicocche*, dopo di averle scolate sopra un setaccio. Quando averanno bollito due dozzine di bolli, e che saranno ben schiumate, versatele in una catinella bianca, e copritele con carta bianca. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fatelo restringere, e tornatelo a versare sopra le *Albicocche*; replicate questa operazione per sei gior-

giorni, e due le lasciarete in riposo, che sono otto, aggiungendoci dell' altro zucchero, se sarà necessario, acciò restino coperte. Finalmente prendete del zucchero vergine cotto alla gran *Perla*; ponete le *Albicocche* in un vaso, stramezzatele con qualche stecco di cannella, copritele con detto zucchero, chiudete bene il vaso, e conservatele anche un' anno in luogo asciutto.

Albicocche Verdi all' Acquavite.

Vedete Mandorline verdi *all' Acquavite*, *pag.* 194., le *Albicocche verdi* si apprestano nello stesso modo.

Albicocche Verdi al Tiraggio.

Anche queste si preparano nella stessa maniera, che le *Mandorline verdi*; onde evitare le repetizioni. Ved. *pag.* 193.

Albicocche Verdi Tirate a Secco.

Le *Mandorline verdi*, e le *Albicocche verdi* si apprestano tirate a secco esattamente nella stessa maniera. Ved. *pag.* 193.

Albicocche Verdi al Brillante.

Trovarete il modo di preparare le *Albicocche verdi al Brillante*, all' Articolo delle *Mandorline verdi*, mentre sì le une, che le altre si preparano egualmente.

Albicocche allo Sciroppo.

Prendete quattro libbre di belle *Albicocche*, che non siano nella loro totale maturità, pungetele all' intorno con una spilla, fatele bollire nell' acqua finchè uno stuzzicadenti vi entri senza stento; poscia passatele alla fresca, scolatele bene, e mettetele in una catinella bianca con becco, con quattro libbre di zucchero cotto a *Lissè*. Ved. *pag.* 188. copritele

con

con carta bianca. Il giorno dopo le scolarete, gli restringerete il zucchero, e lo tornarete a versare sopra le *Albicocche*. Replicate così per cinque o sei giorni, aggiungendo sempre qualche poco di zucchero a *Lissè*, acciò restino coperte. L' ultimo giorno fate restringere il zucchero alla gran *Perla*, unitelo nuovamente alle *Albicocche*, e quando sono fredde, le metterete in barattoli ben coperte dal loro sciroppo.

Alcuni Credenzieri per conservare le Albicocche tutto l' anno allo *Sciroppo*, gli cambiano il zucchero, cioè fanno cuocere altro zucchero vergine alla gran *Perla*, pongono le *Albicocche* ben scolate in barattoli, le coprono con detto zucchero, e le conservano ben coperte in luogo asciutto. Io però credo, che ciò non sia necessario di pratticare con questa specie di frutti a nocciuolo; ma bensì in tutti quei frutti di polpa soda e scarsi di sugo, e che debbono restar bianchi, come per esempio *Pera*, *Mela*, *Agrumi ec.*

Albicocche allo Sciroppo in altra Maniera.

Abbiate delle *Albicocche* giustamente mature, pungetele all'intorno con una spilla. Abbiate ancora tante libbre di zucchero cotto alla gran *Perla* per quante libbre averete di frutto, metteteci le *Albicocche*, fategli alzare tre o quattro bolli, schiumatele e versatele quindi in una catinella bianca con becco, copritele con carta bianca. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare due o trè bolli, schiumatelo, e tornatelo a versare sopra le *Albicocche*. Replicate così per altri trè giorni, aggiungendo sempre qualche poco di sciroppo acciò

ciò il frutto resti coperto . Ponetele in barattoli , copritele con il loro sciroppo cotto alla gran *Perla* , chiudeteli quando sono fredde , e conservate in luogo asciutto .

Per far bene questi , ed altri sciroppati, bisogna osservare , che il zucchero dopo qualche giorno deve formare come una patina cristallina sulla sua superfice , e non formandola è necessario restringere il zucchero alla gran *Perla* per evitare il sobollimento , mentre allora sarebbe tutto perduto .

Albicocche al Tiraggio .

Prendete delle *Albicocche Sciroppate* , lavatele con un poco d' acqua tiepida , poscia asciugatele , mettetele in una cazzarola con zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma* . Vedete *pag.* 189. , fategli alzare uno o due bolli , poscia con un cucchiajo d' argento stancheggiate il zucchero intorno al bordo della cazzarola , finchè il zucchero averà un poco sbianchito ; allora con una forchetta levarete le *Albicocche* passandole da quella parte dove il zucchero ha sbianchito , e le metterete sopra una graticchia filata . Quando saranno fredde conservatele in luogo asciutto .

Albicocche Tirate a Secco .

Abbiate delle *Albicocche Sciroppate* , spaccatele , levategli il nocciuolo , mettetele sopra una lastra stagnata , spolverizzatele col setaccio di zucchero in pane finissimo sotto e sopra ponetele alla stufa, sopra detta lastra , e ogni giorno gli replicherete lo stesso zucchero per alcuni giorni , rivoltandole , sino a tanto che saranno asciugate . Le medesime si conservano tutto l' anno tenendole in luogo asciutto .

Albicocche all'Acquavite .

Prendete due dozzine di belle *Albicocche*; che siano giustamente mature ; strofinatele con un pannolino per levargli la lanugine che hanno intorno ; pesatele , e per ogni libbra di frutto prendete una libbra di zucchero cotto alla gran *Perla* . Ved. *pag.* 188. quindi metteteci le *Albicocche* , e fategli alzare trè o quattro bolli, rivoltandole , ad oggetto che s' imbevino del zucchero , e schiumandole bene . Dopo ciò levatele dal fuoco , e disponete le *Albicocche* ad una ad una nel barattolo , tramezzate con qualche stecco di cannella . Essendo raffreddato il zucchero ci versarete per ogni libbra di zucchero una foglietta di ottima acquavite . Siccome lo sciroppo potrebbe essere un poco denso , così non dovete versarci l'acquavite tutta ad un tratto , ma poca per volta , e sempre agitarla per facilitare la mescolanza , la quale essendo fatta la versarete nel barattolo dove avete disposto le *Albicocche* . Queste a principio galleggieranno , ma a misura che il zucchero e l'acquavite le penetra , anderanno al fondo , e prima d'allora non hanno il loro sapore .

Con le *Albicocche* si preparano ancora *Composte* , *Conserve* , *Marmellate* , *Mezze paste* , *Sciroppi* , *Gelatine* , *Liquori* , *Clarette* , *Sorbetti gelati* , *Bevande granite ec.* Vedete questi Articoli , parte in questo Tomo , e parte nel secondo .

Delle Prune .

Si distinguono generalmente due specie di alberi di *Prune* , uno domestico e coltivato , e l'altro selvatico ; da quest' ultimo per mezzo della coltivazione si è ottenuto il *Pruno* domestico .

Il

Il *Pruno* è l' albero più comune trà i fruttiferi che hanno il frutto a nocciuolo . Questa pianta è di mezzana grandezza , e si trova nei paesi temperati dell' Asia , dell'Europa , e dell' America . I suoi fiori sono in rosa , e succedono ad essi frutti sugosi , che differiscono per il sapore , per la grossezza , e per il colore .

L' albero delle *Prune* fiorisce di Maggio , e da il suo frutto di Luglio . Fra le diverse specie di *Prune* , che noi abbiamo in Roma , ecco le migliori , e le più stimate .

La *Pruna Mirabella* è picciola , quasi rotonda, di color giallo dorato , ricoperto di un bellissimo fiore bianco di ruggiada (*brinata*) , di pelle sottile , di polpa fina e delicata , di un sugo zuccherosissimo , che gli ha fatto dare il nome volgare di *Zuccherina* , e di un sapore eccellente ; non lascia nocciuolo , ma lascia la pelle quando è matura . Questa *Pruna* non si mette in zucchero per essere di polpa troppo delicata , ma al più si prepara all' acquavite . Matura sul principio di Luglio , e passa presto .

La *Pruna Imperiale* è bella , grossa , in figura d' oliva , di color verde macchiato un pochino di giallo vicino al pedicolo , ricoperta di un fiore bianco bellissimo di ruggiada sulla pella (*brinata*) , che ne accresce la bellezza , di polpa soda , giallastra , di un sugo abbondante , dolce , e zuccheroso , rilevato , e di un sapore gratissimo . Lascia il nocciuolo , gli si leva la pella quando è al punto di sua maturità ; e soggetta ad esser verminosa ; Si chiama volgarmente *Verdacchia* . Matura verso la metà di Luglio , e passa presto . Questa *Pruna* è ec-

è eccellente per mettere in zucchero in tutte le maniere.

La *Pruna Dama d' Italia* è di mezzana grossezza, quasi rotonda, colore di viola carico, e ben fiorita di ruggiada sulla pelle, di un sugo zuccheroso acidetto, e lascia il nocciuolo. Buona per *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Gelatine*, *Clarette ec.* Matura verso la metà di Luglio, e passa presto.

La *Pruna Macchiata* è un poco più picciola della *Verdacchia*, di color verde, giallo, e rosso, ricoperta sulla pelle di un bel fiore bianco di ruggiada (*brinata*). Lascia il nocciuolo, di polpa soda, di un sugo dolce zuccheroso, e di un sapore rilevato; è soggetta a formare il verme. Matura nei primi di Agosto, e dura fino ai primi di Settembre. Siccome questa *Pruna* succede alla *Pruna Imperiale*, così può servire alli medesimi usi.

La *Pruna Regina Claudia* è di mezzana grossezza, rotonda, di un bel color verdastro, e ben fiorito di ruggiada (*brinata*), di pelle sottile, lascia il nocciuolo, e la pelle quando è matura, di un sugo zuccheroso, e di un sapore fino e delicato. Matura verso la fine di Luglio, e passa presto. Ottima da mettere all' *Acquavite*, per *Composte*, *Gelatine*, *Clarette ec.*

La *Pruna S. Caterina* è lunghetta, passabilmente grossa, di colore bianco giallastro, di polpa fina, e zuccherosa, lascia il nocciuolo. Matura di Luglio, e passa presto.

La *Pruna Perniconcina*, è picciola, rotonda, di color rosso violaceo assai carico quando è perfettamente matura, ben fiorito di ruggiada

(*bri*

(*brinata*), aderente al nocciuolo , di un sugo dolce zuccheroso , e di un sapore piacevole . Matura verso la fine di Agosto , e passa presto . Questa è l'ultima *Pruna* , che noi abbiamo . Buona per *Marmellate* , *Gelatine* , *Mezze Paste* , *Clarette ec.*

Di tutte queste *Prune* , che abbiamo descritte , le migliori , tanto per mangiar crude , che per mettere in zucchero sono le *Zuccherine*, le *Verdacchie* , le *Macchiate* , le *Regine Claudie* .

Le *Prune* sono di un grande ajuto per il Credenziere , e fanno onore al *Deser* per il loro bel colore , e per il fiore bianco brinato della loro pelle , che bisogna procurare di non maneggiarle , acciò non lo perdino .

Si debbano scegliere grosse nella loro specie , mature , sincere , di bel colore , colte di recente , e ben fiorite .

La *Pruna* è un frutto sanissimo , e saporoso , rinfresca , umetta , nutrisce poco , e si digerisce facilmente . Si accorda agli ammalati , e convalescenti per essere un cibo innocente , particolarmente la *Zuccherina* . Ciò nonostante bisogna usarne con moderazione , perchè mangiandone assai cagiona li medesimi inconvenienti , come tutti gli altri frutti che passano presto .

In Francia si conosce un numero grande di specie di *Prune* , o di varietà , molto buone a mangiare , ed a preparare con zucchero ; ma in Italia siamo molto scarsi di un frutto così eccellente , restringendosi , come si è osservato di sopra , a sei in sette sole specie , le migliori *Prune* , che noi abbiamo in Roma .

Prune allo Sciroppo.

Scegliete delle belle *Prune Imperiali*, dette *Verdacchie*, non del tutto mature, lasciategli i pedicoli, pungetele all intorno con una spilla, fategli alzare un bollo all' acqua bollente, passatele alla fresca, scolatele bene, ponetele in una catinella bianca con becco, copritele con zucchero cotto a *Lissè*, e un foglio di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fatelo restringere sopra il fuoco nuovamente a *Lissé*, e tornatelo a versare sopra le *Prune*. Replicate questa operazione per altri tre giorni, aggiungendo un poco di sciroppo, se sarà necessario, acciò il frutto resti coperto. Nell' ultimo giorno fate restringere il zucchero alla gran *Perla*. Ponete le *Prune* in barattoli di terra verniciati, versateci sopra il zucchero, che restino ben coperte, chiudete i vasi quando sono freddi; e conservate in luogo asciutto. Per una libbra di frutto, una libbra di zucchero.

Prune Pelate allo Sciroppo.

Prendete quattro libbre di grosse, e belle *Prune Verdacchie*. che non siano totalmente mature, pelatele all'acqua bollente. Fate cuocere quattro libbre di zucchero alla gran *Piuma*. Vedete *pag.* 189., poneteci le *Prune*, fategli alzare due o tre bolli, schiumatele, versatele quindi in una catinella bianca con becco, copritele con carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fatelo restringere di nuovo alla *Piuma*, e tornatelo a verrsare sopra le *Prune*; replicate questa operazione per altri tre giorni, aggiungendo un poco di sciroppo, acciò il frutto resti coperto dal zucchero. Dopo di ciò mette-

tele

tele in vasi di majolica coperte col loro sciroppo, e conservatele ben turate in luogo asciutto.

Prune Senza Nocciuolo allo Sciroppo.

Abbiate delle grosse *Prune Verdacchie*, fategli una incisione da una parte, levategli il nocciuolo. Fate cuocere a *Lissé* tante libbre di zucchero per quante libbre avete di frutto, poneteci le *Prune*, fategli alzare due o tre bolli, schiumatele bene, e versatele in una catinella bianca con becco, copritele con carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fatelo restringere nuovamente a *Lissè*, e tornatelo a versare sopra le *Prune*. Replicate così per altri trè giorni, aumentando sempre un poco di sciroppo. Nell' ultimo giorno fate restringere il zucchero alla gran *Perla*, e riunitelo alle *Prune*. Ponete in barattoli di terra verniciati, copriteli quando sono fredde, e conservate in luogo asciutto.

Prune Tirate a Secco.

Quando avete preparato le *Prune* allo sciroppo senza nocciuolo, scolatele dal zucchero, spolverizzatele bene di zucchero in pane finissimo, fatele asciugare alla stufa per un giorno o due sopra a graticchie filate, replicandogli il zucchero due volte il giorno. Quando saranno bene asciugate, mettetele sopra un setaccio con carta tagliata, e conservatele in luogo caldo.

Prune al Tiraggio.

Prendete delle *Prune Verdacchie* preparate allo sciroppo con pelle e nocciuolo, sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, asciugatele, mettetele in una cazzarola con zucchero a sufficienza cotto alla gran *Piuma*. Ved. *pag.* 189. fategli alzare uno o due bolli, poscia con un

cucchlajo d'argento stancheggiate il zucchero intorno alle pareti della cazzarola, finchè il zucchero sarà un poco imbianchito, levate allora con una forchetta le *Prune* dalla cazzarola, passandole dove il zucchero ha sbianchito, ponetele sopra una graticchia filata; quando saranno fredde, conservatele in luogo asciutto, guarnite di carta tagliata.

Prune al Brillante.

Abbiate delle belle *Prune Verdacchie* preparate allo sciroppo con pelle e nocciuolo, sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, fatele asciugare alla stufa per due giorni, poscia ornategli il pedicolo con un nastrino di fittuccina di seta colorita. Abbiate del zucchero alla gran *Piuma* e bollente, versatelo nella solita cassettina, aggiustateci le *Prune*, che siano coperte dal zucchero, ponete alla stufa per quattr' ore senza toccare, e finitele come gli altri *Frutti al Brillante.*

Prune all'Acquavite.

Le *Verdacchie*, le *Regine Claudie*, le *Zuccherine*, le *Macchiate*, dopo che le averete apprestate allo sciroppo con pelle e nocciuolo. Vedete *pag.* 228., disponetele in un vaso di vetro, o di majolica, tramezzate con qualche stecco di cannella. Mescolate quindi lo sciroppo delle *Prune* tiepido e cotto a *Cassè*, con altrettanta ottima acquavite, ma poco per volta per facilitare la mescolanza; versatela allora quasi fredda sopra le *Prune*, che restino perfettamente coperte; chiudete il vaso, e conservate in luogo asciutto.

Prune a Fresco all'Acquavite.

Le medesime *Prune* le potete preparare all' acquavite come segue. Prendete quattro libbre di belle *Prune* giustamente mature, lasciategli le code, pungetele all' intorno con una spilla, aggiustatele in un vaso di vetro, tramezzandole con qualche stecco di cannella, e qualche garofano. Abbiate quattro libbre di zucchero in pane ridotto in polvere grossa, e quattro fogliette di ottima acquavite, mescolate insieme in una catinella bianca. Allorchè sarà bene unito e squagliato il zucchero con l' acquavite, versate dentro il vaso delle *Prune*; copritelo con cartapecora legata con filo grosso, esponetelo al sole per circa dieci giorni, e poscia conservatelo in luogo asciutto. Se le *Prune* non sono ben coperte, aggiungeteci un poco più di acquavite.

Con le *Prune* si preparano ancora *Composte*, *Conserve*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Gelatine*, *Clarette ec.*

Delle Persiche.

Le *Persiche* sono il frutto di un albero originario della Persia. Quest' albero fiorisce di Maggio, e dà il suo frutto di Luglio. Il fiore del Persico è bello, in rosa, e di color colombino. Succede a questo fiore un frutto polputo che si chiama *Persica* di cui se ne conoscono varie specie, le quali differiscono per la forma, per il colore, per il sapore, e per il maggiore, o minore tempo, che impiegano a maturarsi.

La *Persica* è uno dei frutti più eccellenti dell' Europa, diletta e piace egualmente, per

la

la sua bellezza, per il suo sapore, e per il suo profume, gli organi della vista, del gusto, e dell' odorato; ma questo frutto esige parimente nel nostro clima d'Italia la maggiore intelligenza per coltivarlo con profitto.

Nonostante il numero prodigioso di *Persiche*, o piuttosto di varietà, che noi abbiamo in Europa; in Italia, e segnatamente in Roma si restringe ad un picciolissimo numero; quando in Francia ve ne sono tante differenti specie di una bellezza ammirabile, e di un sapore eccellente, ottenute mediante la coltivazione.

Frà questa varietà di *Persiche*, la maggior parte ha la superficie esteriore pelosa, mentre altre specie l'hanno al maggior segno liscia, come per esempio la *Persica violetta*, ossia *Persica Noce*. Vi sono *Persiche* le quali si dividono dal nocciuolo, e che si chiamano *Spaccarelle*, ed altre il nocciuolo delle quali è aderente alla *Persica*, che vengono dette *Duraci*. Vi sono ancora delle *Persiche Noci*, che si dividono dal nocciuolo, ed altre che hanno la polpa aderente al medesimo.

Ecco le migliori *Persiche*, e le più stimate che noi abbiamo, tanto da mangiarle crude, che preparate con zucchero.

La *Persica Maddalena* è la prima a comparire per adornare le nostre mense, e per appagare il nostro gusto. Questa *Persica* è bella, grossa, tonda, spaccarella, rossa da una parte, e bianca dall' altra; di polpa odorosa, fina, e delicata; di un sugo abbondante dolce e zuccheroso; e di un sapore rilevato acidetto. Matura dopo la metà di Luglio, e passa pre-

presto . Eccellente per *Liquori* , *Sorbetti gelati* , *Composte* , *Gelatine* , *Clarette ec.*

La *Persica S. Giacomo* è di mezzana grossezza , tonda , spaccarella , di color giallo dorato ; di polpa soda e delicata , di un sugo vinoso e zuccheroso , e di un sapore piacevole muschiato . Matura verso la fine di Luglio , e passa presto . Buona per *Sciroppare* , per *Composte* , per mettere all' *Acquavite* , per *Marmellate ec.*

La *Persica Noce Primotica* è picciola , tonda , spaccarella , di colore rosso violato macchiato di bianco , molto stimata , di polpa soda , di un odore profumato , e di un sugo zuccheroso rilevato più delle altre *Persiche* . Matura dopo la meta di Luglio , e passa presto . Ottima per *Sciroppare* , *Candire* , mettere all'*Acquavite ec.*

La *Persica Albicocca* è di mezzana grossezza , tonda , spaccarella , di color giallo ; macchiato leggermente di rosso da una parte , di polpa come quella dell' *Albicocca* , sugosa , e di buon sapore . Buona per *Composte* , *Marmellate* , *Mezze Paste ec.* Matura verso la fine di Luglio , e dura fino dopo la metà di Agosto .

La *Persica Porporina* è di mezzana grossezza , tonda , odorosa , spaccarella , di un bel colore rosso sopra un fondo paglia , di polpa delicata , di un sugo abbondante , e zuccheroso , di un sapore acidetto rilevato . Matura sul principio d' Agosto , e dura circa un mese . Buona per *Composte* , *Gelatine* , *Sorbetti gelati ec.* In Roma si chiama *Persica rossa spaccarella* .

La *Persica Pavese* è grossa , tonda , durace , di color bianco macchiato di rosa , di polpa

so-

soda, di un sugo zuccheroso rilevato, e di un sapore acidetto assai buono. Matura verso la metà di Agosto, e dura fino a Settembre. Ottima per *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste ec.* In Roma si chiama, *Persica bianca durace*.

La *Persica Bellegarde* è di una competente grossezza, tonda, durace, gialla, rassembra alquanto alla *Persica Scandriglia*; di polpa soda, di un sugo muschiato vinoso zuccheroso; e di un sapore assai piacevole. Matura dopo la metà di Agosto, e dura un mese, ed anche più. Serve ai medesimi usi, che le altre Persiche duraci. In Roma si chiama *Persica gialla durace*.

La *Persica Noce Tardiva* è più grossa della *Primotica*; questa *Persica* è tonda, durace, marmorata di color rosso sopra un fondo verdastro, di polpa fina e sugosa, di un sapore dolce acidetto assai grato, e di un odore profumato. Matura verso la fine di Agosto. Si chiama ancora *Persica della China*. Serve ai medesimi usi, che la *Persica Noce Primotica*.

La *Persica Lucchese* è di una bella grossezza, tonda, di colore verdastro, spaccarella, di polpa fina e delicata, di un sugo abbondante zuccheroso acidetto, di un odore profumato, e di un sapore particolare. Matura dopo la metà di Agosto. Eccellente per *Liquori*, *Composte*, *Gelatine*, *Sciroppi*, *Sorbetti gelati ec.*

La *Persica Vellutata* è di mediocre grossezza, più lunga che tonda, più elevata da una parte, che dall'altra, spaccarella, di color giallo, di polpa soda, di un sugo zuccheroso, e di un sapore acidetto, quando non è del tutto ma-

matura. Matura verso la fine di Agosto, e dura fino a Settembre. Buona per *Composte ec.* In Roma si chiama *Persica giallona spaccarella*.

La *Persica Cancelliera* è grossa, tonda, durace, di un bel color rosso, odorosa, di polpa soda e fina, e di un sugo zuccheroso. Matura nel principio di Settembre, e dura qualche tempo. Si chiama in Roma *Persica rossa durace*.

La *Persica Mirabile* è grossa, rotonda, durace, di color giallo dentro e fuori, di polpa soda e fina, rossa intorno al nocciuolo che è picciolo, di un sugo zuccheroso rilevato, e di un sapore assai piacevole. Matura verso la fine di Settembre, e dura fino alla metà di Ottobre. Ottima per *Sorbetti gelati*, *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Gelatine*, *Clarette ec.*

La *Persica Mirabile bianca* rassomiglia alla precedente, per la grossezza, e colorito presso il nocciuolo, ma non è così delicata e saporosa. Matura nello stesso tempo.

La *Persica Reale* è alquanto grossa, più lunga, che tonda, durace, di colore macchiato giallo e rosso, di polpa soda, rossa appresso il nocciuolo che è picciolo, odorosa, di un sugo dolce piacevole acidetto, e di un sapore rilevato. Matura in Settembre, e dura qualche tempo.

La *Persica Scandriglia* è bella, grossa, tonda, di un bel color giallo, durace, di polpa soda e fina, di un' odore profumato, di un sugo zuccheroso rilevato, e di un sapore vinoso delicato. E' questa la più eccellente *Persica* che noi abbiamo. Matura nel principio di Settembre, e dura fino ai primi di Ottobre, ed

ed anche più. Famosa per *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste ec.*

La *Persica Asperge* è di mezzana grossezza, tonda, durace, di color giallo macchiato di vermiglio, di polpa soda e delicata, di un sugo dolce vinoso muschiato, e di un sapore molto grato. Matura verso la metà di Settembre, e dura fino a Ottobre, ed anche più. Ottima per mettere in zucchero in tutte le maniere.

Le *Persiche* si mangiano crude, pelate, e condite con zucchero in pane in polvere, specialmente quelle, dette della *Maddalena*; in tal guisa sono più piacevoli al gusto, e più grate allo stomaco; mentre il zucchero corregge, e addolcisce il sugo acidetto che contengono; ovvero si mangiano sì le une, che le altre, tagliate in fette, e infuse nel vino; ma generalmente vengono mangiate nello stato loro naturale.

E' cosa certissima, che la *Persica* è un' alimento molto innocente, gustoso, delicato, rinfrescativo, e sano, quando si mangia maturo, e in discreta quantità. Se ne fa molt' uso messo il zucchero per il *Deser*; ma questo eccellente frutto è molto più piacevole al gusto crudo, che cotto, perchè perde qualche cosa della sua qualità al fuoco. Quindi è che non si conservano le *Persiche* lungo tempo se non se nell' Acquavite.

Le mandorle delle *Persiche* entrano nella composizione di un numero grande di Paste dolci, e formano la base dell' eccellente *Rosolio* conosciuto sotto il nome di *Mandorla amare*. Una doz-

dozzina di mandorle di nocciuoli di *Persiche*, mangiate a digiuno, guariscono le vertigini provenienti da debolezza di stomaco e da indigestione. Si ricava ancora un' olio amaro dalle mandorle dei nocciuoli di *Persica*.

Si debbono scegliere le *Persiche* grosse nella loro specie, mature al loro punto di perfezione, sincere, e colte di recente. Questo frutto delizioso lo abbiamo dal mese di Luglio a tutto Ottobre; imperocchè le *Persiche* si succedono le une alle altre senza interruzione, ed è dopo la *Pera* e la *Mela*. Il frutto che dura più lungo tempo.

Persiche Verdi allo Sciroppo.

Prendete delle *Persiche verdi*, il di cui nocciuolo non sia ancora formato, passatele alla lesciva come le *Mandorline verdi*, ma che sia un poco più leggiera, perchè la lanugine delle *Persiche verdi* è più facile a levare. Quindi passatele all' acqua fresca, fatele imbianchire, e mettetele nel zucchero a *Lissé*, come abbiamo detto all' Articolo delle *Mandorline*, osservando la medesima cosa per finirle allo sciroppo. Ved. *pag.* 129.

Persiche Verdi al Tiraggio.

Le *Persiche verdi* al Tiraggio si apprestano egualmente, che le *Mandorline verdi*. Vedetele *pag.* 193.

Persiche Verdi Tirate a Secco.

Queste si preparano esattamente nella stessa maniera delle *Mandorline verdi*. Ved. *pag.* 193.

Persiche Verdi al Brillante.

Anche queste si apprestano nello stesso modo, che le *Mandorline verdi al Brillante*.

Persiche Verdi all' Acquavite.

Queste *Persiche* si preparano all' *Acquavite* esattamente come le *Mandorline verdi*. Ved. *pag.* 194.

Persiche Verdi alle Folignate.

Vedete *Mandorline verdi alle Folignate pag.* 194. Le *Persiche verdi* si preparano nella stessa maniera.

Persiche allo Sciroppo.

Prendete delle *Persiche*, dette di *S. Giacomo*, o altre belle *Persiche*, che non siano nella loro perfetta maturità, dividetele nel mezzo, levategli il nocciuolo. Abbiate tante libbre di zucchero cotto a *Lissè* per quante sono le libbre del frutto, metteteci dentro le *Persiche*, fatele bollire, e schiumatele bene, fino a tanto che la pellicola delle *Persiche* si distaccherà dal frutto, levatele allora con una cucchiaja bucata, ponetele sopra un setaccio, levategli la pelle, e mettetele in una catinella bianca con becco, col loro sciroppo, copritele con carta bianca. Il giorno dopo scolate il zucchero, fatelo restringere a *Lissè*, schiumatelo, e versatelo nuovamente sopra le *Persiche*; replicate questa operazione per altri trè giorni, aggiungendo sempre un poco di zucchero a *Lissè*, acciò restino coperte. Quindi restringete il zucchero alla gran *Perla*, tornatelo a mettere nelle *Persiche*, e quando sono fredde ponetele in barattoli coperte con il loro sciroppo; chiudeteli, e conservateli in luogo asciutto.

Le *Persiche* allo *Sciroppo* non si conservano lungo tempo, a motivo che cacciano sempre dell' umidità che le fa subbollire, onde sarà be-

bene , se di tempo in tempo si restringerà il zucchero in questa maniera . Mettete il vaso dove sono le *Persiche* a Bagno-maria acciò si disciolga il zucchero , versatelo allora in una cazzarola , e fategli alzare due o trè bolli , schiumandolo con attenzione ; quindi tornatelo a versare sopra le *Persiche* , e procurate che restino coperte dallo sciroppo che sia alla gran *Perla* , altrimenti aggiungete altro zucchero alla medesima cottura .

Persiche Tirate a Secco .

Prendete delle *Persiche* preparate allo sciroppo , scolatele , ponetele sopra lastre di latta , o stagnate , spolverizzatele col setaccio di zucchero in pane finissimo sotto e sopra , ponete alla stufa , ed ogni giorno gli replicherete due volte detto zucchero , rivoltandole , fino a tanto che saranno asciugate ; ponetele quindi sopra un setaccio guarnito di carta , e fatele ancora asciugare alla stufa . Ecco la maniera più sicura di conservare le *Persiche* tutto l' anno .

Persiche all' Acquavite .

Quando averete apprestato le *Persiche* allo *Sciroppo* , scolatele , accomodatele in un vaso di vetro , o di majolica , con qualche stecco di cannella , mescolate a freddo poco per volta in una catinella bianca tanto sciroppo delle medesime *Persiche* , e tanta buona acquavite . Quando la mescolanza sarà fatta , versatela nel vaso sopra le *Persiche* , che restino ben coperte ; chiudete il vaso , e conservate in luogo asciutto .

Per

Persiche Intiere allo Sciroppo.

Prendete delle *Persiche* di una mezzana grossezza, o duraci, o spaccarelle, che non siano nella loro totale maturità, sincere, e colte di recente. Le *Asperge* sono le migliori, pungetele tutte all' intorno con una spilla, dopo averle strofinate con un pannolino per levargli la lanugine. Abbiate tante libbre di zucchero per quante libbre avete di frutto, fatelo cuocere a *Lissé*. Ved. *pag.* 188. poneteci dentro le *Persiche*, e fategli alzare quattro o cinque bolli, schiumando bene; versate quindi in una catinella bianca con becco, copritele con carta, e finite queste *Persiche Intiere*, come quelle Tagliate nel mezzo allo *Sciroppo*. Ved. *pag.* 238.

Persiche Intiere al Tiraggio.

Prendete delle *Persiche Sciroppate*, sciacquatele con un poco d' acqua tiepida, asciugatele, mettetele in una cazzarola con zucchero a sufficenza cotto alla gran *Piuma*, fategli alzare uno o due bolli, poscia con un cucchiajo d'argento stancheggiate il zucchero intorno al bordo della cazzarola, finchè il zucchero averà un poco sbianchito, allora con una forchetta levate le *Persiche*, passandole dalla parte dove il zucchero ha sbianchito, mettetele sopra una graticchia filata. Quando saranno fredde le servirete.

Persiche Intiere all' Acquavite.

Queste *Persiche* si preparano esattamente, come le *Albicocche* all' *Acquavite*. Ved. *pag.* 224. e si finiscono nello stesso modo. Le *Persiche Asperge*, e le *Persiche S. Giacomo* sono le migliori, bisogna però scegliere le più picciole e mature.

Se

Se le volete mettere all' Acquavite senza la pelle, è necessario allora che non siano troppo mature; fatele bollire nel zucchero cotto a *Lissé* fino a tanto che la pelle si distaccherà dal frutto; levatele allora dal fuoco, nettatele una alla volta, e mettetele in una catinella bianca, versateci sopra lo sciroppo passato per setaccio, e cotto alla gran *Perla*, che restino coperte dal zucchero, copritele con carta bianca. Il giorno dopo scolate il zucchero, fatelo restringere alla *Perla*, e tornatelo a versare sopra le *Persiche*; replicate così per altri trè giorni, aggiungendo un poco di zucchero, se sarà necessario, acciò restino coperte. Poscia aggiustate le *Persiche* in un vaso di vetro, o di majolica, con qualche stecco di cannella; mescolate a freddo con lo sciroppo poco per volta altrettanta ottima acquavite; quando la mescolanza sarà fatta, versatela sopra le *Persiche*, osservando che restino ben coperte. Chiudete il vaso, e conservate in luogo asciutto. Per una libbra di frutto, una libbra di zucchero.

Persiche Noci allo Sciroppo.

Scegliete delle belle *Persiche Noci Primotiche* un poco avanti la loro perfetta maturità, pungetele all' intorno con una spilla, fategli alzare un bollo all'acqua bollente, passatele alla fresca, scolatele, mettetele in una catinella bianca con zucchero cotto a *Lissè*, e un foglio di carta. Il giorno dopo scolate il zucchero, fatelo restringere a *Lissè*, e tornatelo a versare sopra le *Persiche Noci*, e finite questo *Sciroppato*, come quello delle *Persiche Asperge*. Ved. *pag.* 240.

Persiche Noci Tirate a Secco.

Abbiate delle *Persiche Noci* preparate allo sciroppo, scolatele dal zucchero, rotolatele nel zucchero in pane ridotto in polvere granita, ponetele sopra una lastra, fatele asciugare alla stufa per due giorni, replicando il zucchero due volte il giorno: quindi fatele finire di asciugare sopra un setaccio, e conservatele in luogo caldo.

Persiche Noci al Tiraggio.

Abbiate del zucchero cotto alla gran *Piuma*, metteteci dentro delle *Persiche Noci* sciroppate, sciacquate, e asciugate; fategli alzare uno o due bolli, stancheggiate il zucchero, e finitele come le altre *Persiche al Tiraggio*, Ved. *pag.* 240.

Persiche Noci al Brillante.

Sciacquate con un poco d' acqua tiepida delle *Persiche Noci* preparate allo sciroppo, fatele asciugare alla stufa per due giorni sopra un setaccio; ornategli con un nastrino di seta colorita il pedicolo. Abbiate del zucchero cotto alla gran *Piuma* e bollente, versatelo in una cassettina riquadrata di rame, o di latta, col suo beccuccio turato, aggiustateci le *Persiche Noci*, che restino coperte dal zucchero; ponetele alla stufa per quatrr' ore senza toccarle; poscia sturate il beccuccio, e fatene sortire tutto il zucchero. Quando non scolerà più, rivoltate la cassettina sopra un foglio di carta, e le *Persiche Noci* saranno brillantate.

Persiche Noci all' Acquavite.

Dopo che le *Persiche Noci* saranno preparate allo sciroppo, accomodatele in un vaso di vetro, o di majolica, tramezzate con qualche stec-

co

co di cannella ; mescolate a freddo tanto sciroppo delle medesime *Persiche* con altrettanta buona acquavite , ma poco per volta , acciò la mescolanza si renda più facile ; versatela quindi sopra le *Persiche* , coprite il vaso , e conservatelo in luogo asciutto .

Persiche Noci a Fresco all'Acquavite .

Queste *Persiche Noci* si preparano esattamente come le *Visciole* a *Fresco* all' *Acquavite* , e si finiscono nella stessa maniera . Ved. *p.*207.

Persicata ad Uso di Ferrara .

Quando averete fatta una buona *Marmellata* di *Persiche* , come è descritta nel *Tom. II, Cap. I.*, aggiungeteci un poco d'agro di limone . e versatela sopra una picciola pietra di marmo alla grossezza di uno scudo , spolverizzata di zucchero fino sotto e sopra ; fatela asciugare alla stufa per quattro o cinque giorni , spolverizzandola sopra di zucchero due volte il giorno , fino a tanto che sarà secca . Allora tagliatene de' tondi con un tagliapaste , e sopra un setaccio fatela finire di seccare alla stufa .

Delle Pera .

Si distinguono generalmente due specie di piante di *Pera* , una coltivata nelle vigne e nei giardini , e l' altra selvatica nelle forette .

L' albero del *Pero* coltivato fiorisce di Maggio , e da il suo frutto di Giugno . Sembra che i climi temperati dell'Europa siano il suolo più favorevole a questa pianta . L'albero del *Pero* selvatico è l' origine di una numerosa varietà che si ottiene per mezzo della coltiva-

zione. E' una cosa piacevolissima il vedere tanta varietà di *Pere* di forma, e di sapori diverse, e più sugose e saporose le une delle altre, che si succedono senza interruzione per soddisfare il nostro gusto, e formare l' ornamento delle nostre mense.

I Giardinieri Francesi, che hanno scritto sulla fine del Secolo XVII., fanno menzione di più di settecento sorta di *Pere* buone a mangiarsi. Tale diversità devesi attribuire alla coltivazione; ma non ostante tante varietà di *Pere*, che si conoscono in Europa, e segnatamente in Francia; noi peraltro in Italia ne conosciamo soltanto un picciolissimo numero, eccellenti in vero per la loro qualità e proprietà, mediante le loro differenti specie; ma che in proporzione si restringono ad un molto limitato numero quelle che sono le migliori e le più stimate per i loro sapori particolari. Ecco le *Pera* che sono conosciute in Roma, sotto le denominazioni seguenti.

La *Pera S. Pietro* è di una picciolezza mezzana, di color giallo d' ambra, di polpa soda e fina, di pelle delicata, e di un odore profumato. Matura versa la fine di Giugno, e passa presto, Ottima per *Liquori*, *Sorbetti gelati*, *Composte*, *Sciroppare*, *Candire*, per *Gelatine*, da mettere all' *Acquavite ec.* Questa è la prima *Pera d' Estate* che si prepara con zucchero, e non si serve cruda al *Deser*.

La *Pera Spadoncina* è un poco più grossa della *Pera S. Pietro*, di colore verdastro, di polpa soda e delicata, di un sugo dolce moscato. Buona da mettere in zucchero come la prece-

cedente , ma non per *Liquori* , e *Sorbetti gelati*. Matura sulla fine di Giugno , e passa presto. Questa è la seconda *Pera* d' Estate che si mette in zucchero.

La *Pera Moscata* è la prima *Pera* dell' Estate che viene ad abbellire le nostre mense , ed a soddisfare il nostro gusto . Questa *Pera* è picciolissima , di color verde punteggiato di rosso , di polpa soda , di pelle fina , di un odore muschiato , di un sugo zuccheroso , e di un sapore assai rilevato . Si chiama volgarmente *Pera Moscarola* . Matura alla fine di Giugno , e passa presto . Eccellente per *Liquori* , *Composte* , *Sciroppare* , *Candire* , *Gelatine* , *Sciroppi* , *Sorbetti gelati* , *Clarette* , mettere all' *Acquavite ec.*

La *Pera Cremesina* è mezzana , lunghetta , di colore verdastro macchiato di rosso , di pelle fina , di un odore profumato , di polpa soda ma delicata , di un sugo zuccheroso e moscato , e di un sapore eccellente . Matura verso li primi di Luglio , e dura circa un mese . Ottima per *Mettere in Zucchero* , all' *Acquavite* , per *Liquori ec.* , come la precedente .

La *Pera Bruttabuona* è di una mediocre grossezza , di colore sempre verde , benchè matura, di polpa tenera , e un poco granellosa nel cuore, di un sugo dolce di zucchero, e di un sapore molto rilevato . Matura dopo la metà di Luglio, e dura sino alla fine di Agosto . Buona per *Composte ec.*

La *Pera Spadona* è grossa , lunga , di color sempre verde , benchè matura , di polpa fina , di un sugo abbondantissimo zuccheroso , e di un sapore rilevato piacevolissimo . Buona per

Composte ec. Matura verso la fine di Luglio, e dura fino alla metà d' Ottobre, ed anche di più.

La *Pera Burrè* d' Estate è sufficientemente grossa, macchiata di colore rosso sopra un fondo giallo, di polpa delicata e burrè, di un sugo zuccheroso, e di un sapore delicato. Matura verso la metà di Agosto, e dura fino a Settembre.

La *Pera Moscadella* è di mediocre grossezza. tonda, e piatta, di pedicolo lungo e sottile, di color giallo, odorosa, di polpa soda, di un sugo dolce moscato, e di un sapore piacevole. Matura verso la fine di Agosto, e passa presto. Ottima per *Liquori*, *Gelatine*; *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Clarette ec.*

La *Pera Angelica* è la più esquisita di tutte le *Pera*. Questo piacevole frutto è di una mezzana grossezza, di colore rosso da una parte e giallo dall' altra, di polpa soda e delicata, di un sugo dolce e zuccheroso, di un odore profumato, e di un sapore particolare assai grato. Questa *Pera* quando è matura è eccellente maneggiata cruda, e fa una bella figura in un *Deser*. Oltre di ciò è famosa per *Composte*, che sono migliori di tutte quelle fatte con altre *Pere*, per *Sciroppare*, *Candire*, *Gelatine*, *Liquori*, *Sorbetti gelati*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, mettere all' *Acquavite ec.* Per prepararle intiere si debbano sceglhere le più picciole. Matura nei primi di Settembre, e dura a tutto Ottobre.

La *Pera Pistacchina* è picciola, lunghetta, di colore verdastro macchiato di rosso da una parte, odorosissima, di polpa soda e fina, di un sugo zuccheroso e muschiato, e di un sapore

pore rilevato eccellente. Si prepara in zucchero, come le più picciole *Angeliche*. Matura verso la metà di Settembre, e dura quasi fino ai principj di Ottobre.

La *Pera Vergolosa* è grossa, lunga, verde, che maturandosi ingiallisce, di pedicolo corto, grosso, e inclinato, di pelle liscia, e talvolta colorita da una parte, di polpa fina, e di un burrè straordinario, di un sugo dolce e abbondante, e di un sapore piacevole. Ottima per mettere in zucchero in tutte le maniere. Per prepararle intiere si scelgono le più picciole. Matura nei primi di Ottobre, e dura fino a Gennaro, ed anche di più.

La *Pera Bergamotta* è grossa, liscia, schiacciata, di pedicolo corto e sottile, di color verde, che maturandosi ingiallisce, di polpa tenera e delicata, di un sugo dolce e zuccheroso, con un picciolo odore profumato molto grato. Buona per *Composte*, *Marmellate*, *Gelatine*, *Clarette*, *Mezze Paste ec.* Matura nei primi di Ottobre, e dura fino a Novembre.

La *Pera Burrè d' Autunno* è grossa, quasi rotonda, di color paglino, col pedicolo assai corto, di polpa bianca, delicata, burrè, che si discioglie in bocca, di un sugo dolce zuccheroso. Matura verso la fine d' Ottobre, e passa presto. Ottima per *Composte*, *Gelatine*, *Clarette ec.*

La *Pera del Duca* è di una sufficiente grossezza, più tonda che lunga, in prima verde, che maturandosi diviene d' un giallo cedrino sporco, punteggiato o macchiato di una specie di color d' oro, specialmente intorno all' oc-

occhio che è picciolo e indentro; il pedicolo è sottile, corto, e inclinato, di polpa bianca, soda, odorosa, e burrè; di un sugo abbondante, dolce, vinoso, muschiato, e di un sapore acidetto piacevole. Matura nel mese di Novembre, e dura fino a Decembre. Buona per *Composte*, *Gelatine*, *Clarette ec.* I Francesi la chiamano *Poire Marquise*.

La *Pera Spina* è grossa, quasi rotonda, verde, che maturandosi alquanto ingiallisce. Questa pera è molto sugosa, e zuccherosa; la sua polpa dolce, delicata, burrè, e di un odore profumato, la rende la *Pera* la più fina e stimata di tutte le altre *Pera* d'Inverno; d'altronde è la *Pera* che si conserva più lungo tempo; matura nei primi di Ottobre, e dura fino a Pasqua di Resurrezione. Buona per *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Gelatine*, *Clarette ec.*

Le *Pera* sono il solo frutto che faccia una più lunga decorazione sopra un *Deser*, e che appaghi più il nostro gusto, la nostra vista, e il nostro odorato, mediante le sue differenti specie, o varietà. Di tutte le *Pera* descritte, come si è potuto osservare, non se ne sciroppano ordinariamente che molte poche, come la *S. Pietro*, la *Spadoncina*, la *Moscata*, la *Cremesina*, l'*Angelica*, la *Fistacchina*, e la *Vergolosa*. La più parte delle altre *Pera*, compresovi la *Pera Danese*, la *Pera Riccarda ec.* o sono troppo molli, o troppo dure, per mettere in zucchero. Di queste se ne possano fare *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, eccettuata la *Pera Moscadella*, della quale se ne può ottenere qualche cosa di più delle altre.

La

La *Pera* è un eccellente frutto, sano e salubre, nè si è inteso mai dire che abbia prodotto de' cattivi effetti; rinfresca, umetta, nutrisce poco, si digerisce con facilità, e si accorda agli ammalati e convalescenti quasi come un rimedio, specialmente la *Pera Spadona*.

Si debbono scegliere le *Pera* grosse nella loro specie, giustamente mature, sincere, e di bel colore, tanto per mangiarle crude, che per prepararle con zucchero. Noi abbiamo le *Pera* dal mese di Luglio, fino al mese di Marzo.

Pera allo Sciroppo.

Prendete cinque libbre di belle *Pere moscarole*, o di *S. Pietro*, o altre picciole *Pere*, spuntategli il pedicolo, levategli l' occhio con un coltellino, andando un pochino indentro, pungetele all' intorno con una spilla, ponetele in una cazzarola con acqua fredda, e il sugo di un limone, fatele bollire finchè uno stuzzicadenti le penetri senza stento, passatele allora all' acqua fresca, scolatele bene, mettetele in una catinella bianca con becco, con cinque libbre di zucchero cotto a *Lissè*, copritele con carta bianca. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fatelo restringere sopra il fuoco, schiumatelo, e tornatelo a versare sopra le *Pera*. Replicate questa operazione per altri quattro o cinque giorni, aumentando qualche poco di sciroppo acciò il frutto resti coperto dal zucchero. L' ultimo giorno fate cuocere lo sciroppo alla gran *Perla*, riunitelo alle *Pera*, e quando sono fredde mettetele in barattoli di terra verniciati, chiudeteli, e conservateli in luogo asciutto.

A que-

A questo *Sciroppato* gli potete cambiare il zucchero, cioè scolate le *Pera* dal loro *Sciroppo*, collocatele in barattoli, e copritele con altro zucchero vergine cotto alla gran *Perla*. Ved. *Albicocche allo Sciroppo pag.* 221.

Le *Pera Cremesine* si pelano, si vuotano con un coltellino, e si torniscono propriamente; si fanno cuocere, e si mettono allo sciroppo come le precedenti.

Le *Pera Angeliche*, le *Pera Pistacchine*, le *Pera Vergolose*, e le *Pera Bergamotte* si preparano nella seguente maniera. Prendete qualunque specie di dette *Pera*, che non siano troppo mature, pelatele, tagliatele per metà, o in quarti, secondo la loro grossezza, levategli l'anima, imbianchitele all' acqua ed agro di limone, come sopra, e ponetele allo sciroppo nella stessa maniera. Se sono mezzanette le potete sciroppare intiere, come le *Pera Cremesine*. Per una libbra di frutto, una libbra di zucchero, senza contare il zucchero a *Lissé*, o a *Perla*, che si aggiunge.

Pera al Tiraggio.

Prendete qualunque specie di *Pere* preparate allo, sciroppo come sopra, sciacquatele con un poco d' acqua tiepida, asciugatele, ponetele in una cazzarola con zucchero cotto alla gran *Piuma*, quanto basti. Ved. *pag.* 189., fategli alzare uno o due bolli, quindi con un cucchiajo d' argento stancheggiate il zucchero intorno al bordo della cazzarola, fino a tanto che il zucchero averà un poco imbianchito, allora con una forchetta levate le *Pera* dalla cazzarola, passandole per il zucchero sbianchito, e mettetele

tele sopra una graticchia filata; quando saranno fredde, le conserverete in luogo asciutto.

Pera Tirate a Secco.

Quando averete sciroppate le *Pera*, come si è detto poc' anzi, scolatele, guarnitele di nastrini di seta colorita bagnati di sciroppo, mettetele sopra una lastra di latta, o di rame, spolverizzate tutto all' intorno di zucchero in pane ridotto in polvere granita, ponetele alla stufa; il giorno dopo gli replicherete il zucchero due volte, e così il giorno appresso, fino a tanto che saranno asciugate; mettetele allora sopra un setaccio guarnito di carta bianca, e fatele finire di asciugare alla stufa. Se le *Pera* sono in quarti tiratele a secco come le *Persiche*. Ved. *pag.* 239.

Pera al Brillante.

Queste *Pera* si preparano esattamente come le *Persiche Noci* al Brillante. Ved. *pag.* 242.

Le *Pera* al *Tiraggio*, *Tirate a Secco*, al *Brillante*, all'*Acquavite*, sarà sempre meglio, e faranno sempre più bella figura, se saranno intiere.

Pera all' Acquavite.

Quando averete preparato delle *Pera* allo sciroppo, scolatele, ponetele in un vaso di vetro, o di majolica, tramezzate con qualche stecco di cannella, e qualche garofano; mescolate quindi a freddo tanto sciroppo delle medesime *Pera*, con altrettanta ottima acquavite, ma poco per volta acciò si faciliti la mescolanza. Versatela allora nel vaso sopra le *Pera*, che restino ben coperte, copritelo, e conservatelo in luogo asciutto.

Delle Mela.

Dopo l'albero del *Mandorlo* viene l'albero del *Melo* per la bellezza e bianchezza tinta porporina de' suoi fiori. Il *Melo* è uno degli alberi fruttiferi, de' quali l' umana industria ha ottenuto un numero maggiore di varietà; nè varia il frutto per la grossezza, per il colore, e per il sapore, secondo la differente specie. Il *Melo* è del genere del *Pero*. Fiorisce di Maggio, e dà il suo frutto di Giugno. Si distingue un numero grande di specie di questo frutto, molte delle quali non sono che semplici varietà. Ecco le diverse *Mela* che noi abbiamo in Roma.

La *Mela Ranetta Verde* è grossa, quasi rotonda, diviene gialla maturandosi, la sua pelle è spruzzata di puntine nere. Questa *Mela* è di polpa fina e odorosa, di un sugo dolce zuccheroso, acidetto molto rilevato, e di un sapore piacevole. Si principia a mangiare ne' primi di Novembre, e si conserva fino alla Primavera. Ottima per *Sorbetti gelati*, *Composte*, *Liquori*, *Sciroppi*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Gelatine*, *Clarette ec.*

La *Mela Ranetta Bigia* rassomiglia per la forma e la grossezza alla *Mela Ranette verde*, di polpa soda odorosa e delicata, di un sugo zuccherosissimo rilevato, e di un sapore acidetto assai grato. Si conserva lungo tempo, ma non quanto la precedente. Questa *Mela* è stimata la migliore di tutte le altre *Mela*. Matura verso la metà di Novembre. Si prepara in zucchero esattamente come la *Ranetta verde*.

La

La *Mela Ranetta Gialla* è molto bella, di mezzana grossezza, un poco più lunga che tonda, di color giallo spruzzata di puntine rosse, di polpa soda e fina, di un sugo dolce zuccheroso, e di un grazioso sapore acidetto. Matura in Novembre, e si conserva fino a Febraro. Eccellente da preparare con zucchero, o in altra maniera, come la *Ranetta verde*.

La *Mela Ranetta Bianca* è più lunga che tonda, di colore biancastro, di polpa tenera e delicata, ma non ha il sugo ed il sapore così rilevato, come le altre *Mela Ranette*. In Napoli viene chiamata *Mela Limoncella*, e serve ai medesimi usi che le altre *Mela Ranette*. Matura di Novembre, e si conserva fino a Febraro, ed anche più.

La *Mela Rosa* è grossa, tonda, alquanto depressa, di un bellissimo colore di rosa, di polpa soda, di un sugo dolce zuccheroso, e di un sapore piacevole. Si mangia cruda, e cotta. Questa *Mela* matura di Novembre, e si conserva fino a Primavera.

La *Mela Ruzza* per la figura, e per la grossezza rassomiglia alla *Mela Rosa*, ma è di un colore bigio oscuro quando è matura, di polpa soda, di un sugo dolce acidetto, e di buon sapore. Matura verso la fine di Novembre, e si conserva meno della *Mela Rosa*. Si mangia cruda.

La *Mela Pasticciera* è la più grossa di tutte le *Mela*, di figura tonda, di colore bianco e rosso, di polpa soda, di un sugo dolce rilevato, e di un sapore acidetto. Matura nel mese di Decembre, e si conserva fino a Mar-

zo. Eccellente per *Marmellate*, *Mezze Paste*, per *Uso della Cucina ec.*

La *Mela Ghiacciuola* è di mezzana grossezza, di colore verdastro, di polpa soda, in parte come ghiacciata, di un sugo zuccheroso, e di un sapore particolare. Si mangia cruda. Matura di Novembre, e si conserva fino a Gennaro.

La *Mela Appia Rossa* è grossa, più lunga che tonda, d'un colore rosso vivo da una parte, e bianco dall'altra, ma per lo più tutta rossa, di polpa soda odorosa profumata, di un sugo zuccheroso vinoso rilevato, e di un sapore grato. Matura di Novembre, e si conserva fino a Marzo. Ottima per *Liquori*, *Gelatine*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Sciroppi*, *Clarette ec.*

La *Mela Appia Bianca* per la forma e la grossezza è simile alla precedente, di colore paglia sbiadato. Questa *Mela* è più stimata della *Rossa* per il suo odore e sapore rilevato, ma non si conserva così lungo tempo. Serve ai medesimi usi, che la *Mela Appia Rossa*.

La *Mela Appia Grossa* è di colore rosso da una parte e bianco dall'altra, di polpa soda con un odore di profume, di un sugo abbondante e zuccheroso, e di un sapore piacevole. Matura di Ottobre, e si conserva fino a Gennaro.

La *Mela Appietta Fina*, e picciola, rotonda, di colore bianco paglia, di polpa soda, di un sugo assai zuccheroso, e di un odore profumato eccellente. Matura di Novembre, e si conserva meno tempo delle altre. Famosa per *Liquori*, *Gelatine*, *Sciroppi*, *Clarette*, *Candita*, all'*Acquavite ec.*

La

La *Mela Cerina* è bella, grossa, più lunga che tonda, di colore paglia, e talvolta con un leggiero color vermiglio da una parte; di polpa bianca, sugosa, dolce, profumata; e di un sapore piacevole; ma inferiore alla *Ranetta*. Matura di Decembre, e dura fino a Febraro.

Di tutte queste specie di *Mele*, le *Mela Ranette* sono, senza contradire, le migliori, e le più stimate, tanto da mangiarsi crude, che preparate con zucchero.

Noi abbiamo in Italia delle bellissime *Mela Ranette*, e segnatamente le *Mela Ranetta di Solofra*, Feudo dell' Eccma Casa Orsini nella Provincia di Monte Fusco nel Regno di Napoli. Queste *Mela* sono di una grossezza, di un' odore, e di un sapore sorprendente; come è lo stesso delle *Mela Appie Rosse*.

Dopo le *Mela Ranette* si servono in Tavola al *Deser* le *Mela Rose*, e di rado assai altre specie di *Mela*. Per i lavori di credenza, e di cucina si preferiscono le *Rannette* a tutte le altre; se si eccettua la *Mela Appietta fina*; benchè per la cucina talvolta s' impieghino le *Mela Pasticciere*.

Le *Mela* non sono di un grand uso per mettere in zucchero, cioè *Sciroppare*, *Candire*, *ec.* sono poco esquisite per questo effetto, almeno per tirarle a secco nella loro specie. Quanto alle *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Sciroppi*, *Liquori*, *Gelatine*, *Clarette*, e principalmente *Composte* se ne preparano quasi fino ai frutti novelli. La *Mela* è un frutto d'Autunno, e d'Inverno. Noi l' abbiamo buona a mangiare dalla fine di Ottobre sino alla fine di Marzo, ed anche più.

Co-

Sono diversi i sentimenti intorno alla proprietà delle *Mela*, paragonate ai loro sapori particolari. Le *Mela dolci* sono rilassanti, e le *Mela acide* astringenti. Vogliono alcuni che siano nocive ai nervi mangiandole troppo spesso crude, ma si possono correggere facendole cuocere è mangiandole con zucchero. Ciò non ostante la *Mela* cruda somministra un alimento sano e rinfrescativo, mediante un sugo acidetto che contiene, facendone per altro un uso moderato. Le *Mela* sono anche vantaggiose in alcune malattie.

Si debbano scegliere le *Mela* grosse nella loro specie, mature, sincere, e di bel colore. Vengono servite sulle migliori mense in una gran parte dell' Europa. Con le *Mela* si forma una bevanda fermentata, che si chiama *Sidro*. In Francia se ne fa un gran consumo, e viene anche servito sulle più esquisite Tavole dei Grandi.

Mela Ranette allo Sciroppo.

Pelate, e tagliate per metà, o in quarti cinque libbre di belle *Mela Ranette*, levategli l' anima, e mettetele all' acqua fresca, fatele imbianchire all' acqua bollente col sugo di un limone, fino a tanto che uno stuzzicadenti le penetri senza stento, scolatele allora sopra un setaccio, ponetele in una catinella bianca con becco; e cinque libbre di zucchero cotto alla *Perla*. Vedete *pag.* 188. Copritele con carta bianca. Il giorno dopo scolate il zucchero, fatelo restringere alla medesima cottura, schiumandolo con attenzione, e tornatelo a versare quasi freddo sopra le *Mela*; replicate così per tre o quattro giorni, aumentando altro zucchero

alla

alla *Perla*, acciò il frutto resti coperto; quindi aggiustate le *Mela* in barattoli, e copritele col loro sciroppo sempre alla cottura di *Perla*. Conservateli ben chiusi in luogo asciutto.

Mela Ranette Tirate a Secco.

Quando averete apprestato le *Mela Ranette* allo sciroppo, come sopra, scolatele bene, ponetele sopra lastre di latta, o di rame stagnato, spolverizzatele col setaccio di zucchero in pane assai fino sotto e sopra, fatele asciugare alla stufa; replicategli il zucchero due volte il giorno, per un pajo di giorni; poscia ponetele sopra un setaccio guarnito di carta, e fatele finire di asciugare alla stufa. Queste *Confetture* non si fanno, che quando l'Inverno è un poco avanzato, perchè allora questo frutto ha più di corpo.

Dell' Ananasse.

E' questa un genere di pianta esotica recataci dall' America; ve ne sono delle rimarchevoli per la bontà de' frutti, o per la loro figura piacevole. Si distinguono diverse specie di *Ananasse*, che sono le seguenti.

L'*Ananasse Spinoso*; questo è l'*Ananasse* propriamente detto, volgarmente *Ananasse bianco*, o *Ananasse con corona*. L' *Ananasse* è un frutto bellissimo a vedere in forma di una grossa *Pigna*, di polpa soda, gialliccio al di fuori, bianchiccio al di dentro, di un' odore e di un sapore piacevolissimo, che si paragona al migliore mellone, alla persica la più eccellente, ed alla albicocca la più esquisita, che contiene un sugo rinfrescativo. Questa polpa è sparsa di fibre assai minute, le quali divergeno dal centro

tro alla circonferenza a guisa di raggi, e che nelle foglie orizzontali di questo frutto, rappresenta una rosetta stellata.

L' *Ananasse Giallo*; questo *Ananasse* è giallo dentro e fuori, ed ha le medesime proprietà dell' *Ananasse Spinoso*.

L' *Ananasse a Pane di Zucchero* è così nominata a cagione della sua forma conica; questo non ingiallisce tanto esteriormente, quanto il primo; la sua scorza è anche verdiccia, e quando è maturo, il suo sapore è migliore e più gustoso, che quello dell' *Ananasse* con corona.

L'*Ananasse del Brasile* è lungo circa un dito, ed ha la figura di una *Pruna Verdacchia*; la sua polpa è sugosa; il sapore partecipa di un agrodolce assai piacevole; ma si pretende che sia un misto di più sapori.

Il *Grosso Ananasse Bianco*, ha qualche volta otto in nove pollici di diametro, e più di un piede di lunghezza; allorchè è maturo, spande un' odore maraviglioso, ancora più soave, che quello del nostro più odoroso frutto maturo; ma benchè sia più bello degli altri, nondimenò il suo sapore non è così esquisito.

L' *Ananasse Mela Ranetta* è ovale, di color d' oro dentro e fuori; questo *Ananasse* è il più picciolo, ed il più esquisito di tutti gli altri; lo hanno così nominato per motivo dell' analogia che trovasi fra questi due frutti, tanto per l'odore, che per il sapore.

L' *Ananasse di Monferrato* è in forma piramidale, colore di oliva al di fuori, e color d'oro al di dentro. Questo passa per essere il migliore.

Gli

Gli *Ananassi*, eccettuato quello nominato *Mela Ranetta*, sono soggetti ad allegare i denti, e qualche volta ancora a fare uscire il sangue dalle gengive.

Tutti questi *Ananassi* crescono naturalmente nell' America Meridionale, specialmente nel Brasile, Messico, Nuova Spagna, Giamajca, Gujana Olandese ec. Si crede che da questo ultimo paese gli Olandesi siano stati i primi, che l'abbiano portato in Europa; oltre di ciò crescono ancora gli *Ananassi* nell' Indie Orientali, e ne' paesi più caldi dell' Africa. Presentemente anche in queste Regioni vengono coltivati come in Europa.

Sono diversi anni, che in Italia si coltivano gli *Ananassi* entro le stufe, e si è pervenuto ad ottenerne dei frutti sufficientemente buoni; ma non acquistano interamente le buone qualità di quelli, che si coltivano nell' Indie, e nell' America. Si crede che questa pianta sia originaria del Brasile.

Questo eccellente frutto in Europa matura ogni tre anni. Se la pianta è vigorosa deve comparire in Febrajo, o al più tardi in Marzo, e deve essere maturo verso Luglio. Si conosce se il frutto è maturo dal colore giallo, bianco, o paglia, che a poco a poco prenderà, ma più dalla soave fraganza che manderà fuori. Si potrà fin d' allora cogliere, ma non sarà arrivato ancora alla sua compita maturità, prima che premendolo con un dito, cede alquanto al tatto, nella stessa maniera che si conosce se una pera sia matura, o nò.

Gli *Ananassi* sono un frutto d' Estate, ma i Giardinieri coltivandoli con deligenza, e dandogli quei gradi di calore che sono necessarj, fanno sì che noi ne abbiamo anche nelle altre stagioni.

Al presente gli *Ananassi* non solo vengono coltivati nell' Indie Orientali, ed Occidentali, ma eziandìo in Asia, in Africa, e in Europa, a motivo della esquisitezza del loro sapore. In Italia specialmente ve ne sono delle piantaggioni eccellenti entro le stufe. In Roma le abbiamo nel Giardino al Quirinale, nell' Orto Vaticano Indico, e nella deliziosa Villa Pinciana; onde si può dire, che questo piacevolissimo frutto non sia più tanto raro.

In Italia ordinariamente dal principio di Luglio sino a tutto Settembre si servono gli *Ananassi* crudi sulle mense le più sontuose, di cui ne formano l' ornamento, e la delizia. Il sapore dell'*Ananasse* è particolare; imperocchè ne racchiude diversi uniti insieme. Il suo odore poi è così acuto, che quando è maturo al suo punto scopresi in che luogo trovasi della casa.

Il grato odore che sparge l'*Ananasse*, ed il suo sapore delizioso dimostrano, che una parte delle sue sostanze volatili sono assai disciolte da' suoi principj grossolani, per dare una dolce impressione alle fibrette della lingua, ed a quelle dell' odorato.

Sulle mense si debbono servire gli *Ananassi* interi, ornati della loro corona; questa non bisogna tagliarla, allorchè si vuole mangiare il frutto, ma conviene svellerla coll' impugnare la corona colla mano destra, ed il frutto

to colla sinistra, e s appare quindi la corona volgendo le mani da a parte opposta l' una dall' altra: fanno una sì fatta premura i Giardinieri, che somministrano gli *Ananassi*, onde riavere le corone atte per piantarle; imperocchè se fossero tagliate difficilmente getterebbero radici.

Gli *Ananassi*, eccettuato l'*Ananasse Mela Ranetta*, dopo essere stati tagliati in fette per traverso, si leva loro la scorza, e si condiscono con vino di Spagna, e zucchero, ovvero con acquavite e molto zucchero, oppure con rosolio e zucchero, allora si mangiano con piacere, e senza timore che alleghino i denti, o infiammino la bocca. Si mangiano ancora cotti con vino bianco, e poscia canditi con zucchero a guisa di cotogni. Nell'Indie si sciroppano gli *Ananassi* con zucchero sulla faccia del luogo ove si colgano, e si spediscono per tutte quelle Contrade, ed anche in Europa. Questa Conserva è molto stimata, e propria a risvegliare il calore naturale. Nel Brasile si ritrae per espressione da questo frutto un sugo, di cui se ne fa un liquore delizioso, che eguaglia la malvasia, si conserva lungo tempo, ed è molto generoso, ma facilmente ubriaca.

Gli *Ananassi* rinfrescano, umettano, calmano la sete, e sono piacevolissimi; ma a farne troppo uso sono ventosi, e producono qualche volta de' dolori nel basso ventre.

Si debbano scegliere gli *Ananassi* colti di recente, grossi nella loro specie, maturi al loro punto di perfezione, di un bel colore giallo, bianco, o di un verde gialliccio, e di un odore

fragantissimo, ed osservare che nell' interno non siano guasti, come talvolta accade.

Con gli *Ananassi* si preparano due *Composte*, una *Conserva*, delle *Mezze Paste*, delle *Clarette*, una *Gelatina*, un *Sorbetto gelato*. Vedete questi Articoli.

De' Cotogni.

Il *Cotogno* è un albero del genere del *Pero*, di mediocre grandezza, non si solleva più alto di un arboscello, ed è collocato nel numero degli alberi fruttiferi. I frutti di quest'albero variano un poco per la grossezza, e per la forma tanto rotonda come una *Mela*, tanto bislunga come una *Pera*, d'un bel color giallo, talvolta cotonoso, coperto d'una lanugine spessa, che si toglie facilmente; la polpa è soda, d'un giallo di cera, odorosissima, di un sugo astringente e acido, divisa nell' interno in cinque cellule, che contengono semenze color di castagno al di fuori, bianche al di dentro, molto simile a quelle della pera.

Di tutte le specie, o varietà del *Cotogno*, noi non faremo menzione, che di trè specie principali.

La prima ci dà frutta picciole, odorosissime, alquanto depresse, cotonose, nel principio verdi, poi d'un bel color giallo quando sono perfettamente mature, lanuginose, e in forma di *Mela*. Queste sono le vere *Mela Cotogne*.

La seconda ci dà frutta più grosse, più lunghe verso il pedicolo, meno rotonde, meno odorose, meno saporose, poco cotonose, quasi niente lanuginose, di polpa molle, di un giallo pallido, e in forma di *Pera*. Queste si chiamano *Pera Cotogne*. La

La terza ci da frutta, che nascono sopra il *Cotogno Selvatico*. Questo arboscello ha i fusti più diritti del *Cotogno Coltivato*, i rami più piccioli; hanno mano fiori, e produce frutta più tardive, molto più picciole, poco in uso, e che non hanno la forma nè della *Mela*, nè della *Pera*.

Le *Mela Cotogne* della prima specie sono le più comuni e le migliori; mentre hanno più di gusto, più di odore, e più di virtù; ma bisogna osservare che siano mature. Questi *Cotogni* spandono tanto odore, che giova a tutte le opilazioni del cuore, ed è buono contro l' ubbriachezza; ma cagiona dolore di testa a molte persone, specialmente quando i *Cotogni* sono rinchiusi in una cammera.

Il *Cotogno* è chiamato da' Greci *Cydonia*, perchè l' origine di questo frutto viene da una Città dell'Isola di Candia nel Mediterraneo, chiamata *Cidone*, donde fu portato nella Grecia, e di là nell' Italia. Da' Latini è chiamato *Cotonea*, o *Cotoneus*, perchè le foglie ed i frutti di questo arboscello sono ricoperti di lanugine.

Si coltivano comunemente questi arboscelli nelle vigne, negli orti, e nei giardini. Fioriscono di Maggio, e danno il frutto ben maturo di Ottobre. I selvatici nascono ne' boschi, nelle siepi, sul margine de' campi, nelle vigne, in luoghi sassosi e elevati.

Nella Credenza, e nella Cucina vengono impiegati li frutti del *Cotogno coltivato*.

Le *Mela Cotogne* hanno un sapore acido e austero, e un' odore assai aromatico. Si mangiano di rado crude: cotte sono più amiche del-

dello stomaco, e più piacevoli al gusto. Convengono nell' Autunno e nell' Inverno, basta che siano cotte e condite con zucchero. Mangiate moderatamente eccitano l' appetito, rallegrano e confortano il cuore, fortificano lo stomaco, ajutano la digestione, e danno forza agli stomachi rilasciati.

Si debbano scegliere le *Mela Cotogne* comuni, cioè quelle della prima specie, d' un bel color d' oro, odorifere, lanuginose, ben mature, e sincere. Questi frutti sono stomatici, rinfrescativi, disseccativi, astringenti, e nutritivi. Apprestati in diverse maniere sono molto impiegati negli alimenti.

Le *Mela Cotogne* si preparano allo *Sciroppo*, se ne fanno ancora delle *Cotognate*, delle *Composte*, delle *Marmellate*, delle *Mezze Paste*, delle *Gelatine*, dei *Sciroppi*, delle *Clarette*, dei *Sorbetti gelati*, dei *Liquori*, cioè un *Vino*, un' *Acqua*, un *Rattafia*, un' *Olio ec.*

Cotogni allo Sciroppo.

Scegliete delle *Mela Cotogne* ben mature, gialle, e sincere, fatele bollire nell' acqua fino a tanto che uno stuzzicadenti le penetri senza stento, passatele allora all'acqua fresca, tagliatele in quarti, levategli l' anima, pelatele, scolatele bene, mettetele in una catinella bianca con becco, copritele con zucchero cotto a *Lissé*, e poneteci sopra una carta bianca. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fatelo restringere sopra il fuoco, schiumatelo, e tornatelo a versare sopra le *Mela Cotogne*. Replicate questa operazione per cinque o sei giorni, aggiungendoci del zucchero a *Lissé*, se sarà necessario, ac-

acciò il frutto resti coperto dallo sciroppo. Nell' ultimo giorno fate restringere il zucchero alla *Perla*, riunitelo alle *Mela Cotogne*, e quando sono mezze fredde ponetele in barattoli di terra verniciati ben coperte dal zucchero. Chiudete i barattoli, e conservate in luogo asciutto. La dose è una libbra di zucchero per una libbra di frutto, senza quello che si aggiunge. Se volete che le *Mela Cotogne* allo sciroppo siano d' un bel rosso, mettete una sufficiente quantità di sciroppo d' uvetta lacca nel zucchero a *Lissè*, quando lo fate restringere sul fuoco l'ultima volta per versarlo poi sopra le *Mela Cotogne*.

Cotogni Tirati a Secco.

Dopo che averete sciroppate le *Mela Cotogne*, come si è detto di sopra, scolatele dal loro sciroppo, ponetele sopra lastre di latta, o di rame stagnato, spolverizzatele col setaccio di zucchero in pane finissimo sotto e sopra, fatele asciugare alla stufa per due o tre giorni, replicandoli il zucchero due volte il giorno. Quindi mettetele sopra un setaccio guarnito di carta tagliata, e fatele finire di asciugare alla stufa.

Cotognata.

Quando averete cotta la polpa di *Mela Cotogne* in *Marmellata*, come è descritta nel *Tom. II. Cap. I.*, la stenderete sopra di una lastra di latta, o stagnata, spolverizzata di zucchero fino, alla grossezza quasi di un dito; poscia la metterete alla stufa, ed il giorno dopo la tagliarete con stampe rappresentanti fiori, stelle ec., oppure se avete delle stampe figurate di

pe-

pesci, o frutti, o altro, spolverizzatele di zucchero fino, versateci dentro la pasta subito levata dal fuoco, ponetela alla stufa per due giorni, acciò sia bene asciugata; poscia levate le *Cotognate* dalle stampe, e le conservarete in una scatola, guarnite di carta tagliata, in luogo asciutto.

Cotognata d' Orleans.

Abbiate sei libbre di belle *Mela Cotogne*, mature e sincere, tagliatele in quarti, pelatele, levategli l' anima. Abbiate ancora trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*, metteteci dentro le *Mela Cotogne*, fatele cuocere finchè siano ridotte in Marmellata; passatele allora per setaccio, ponetele in una cazzarola con altre trè libbre di zucchero cotto alla *Perla*. Ved. *pag.* 188. Fate cuocere dolcemente, schiumando sempre con attenzione fino a tanto, che vedrete che la *Cotognata* cade dalla cucchiaja come una frangia, segno che il zucchero è alla cottura di *Perla*; quindi versatela in scatole di legno sottile, o barattoli, piatti di terra verniciati, esponeteli all' aria per qualche giorno prima di coprirli, e conservateli in luogo asciutto. Se la *Cotognata* la volete rossa, aggiungete una sufficiente quantità di sciroppo di uvetta lacca alla marmellata, dopo che l'avete passata al setaccio.

Cotognata al Vino di Borgogna.

Tagliate in quarti sei libbre di belle *Mela Cotogne* senza pelare e senza levare l' anima e i semi, fatele cuocere in sei fogliette d' acqua pura, finchè siano ridotte in marmellata; versatele allora sopra un setaccio, e fate cadere la decozione in una catinella bianca. Abbiate

sei

sei libbre di zucchero cotto a *Cassè*, unitelo alla decozione con un poco di vino di Borgogna rosso o bianco, o altro vino ordinario, ma buono; ci potete aggiungere qualche stecco di cannella, qualche garofano, un poco di noce moscata, ed un poco di macis, il tutto pestato finissimo, ed in pochissima quantità; fate bollire dolcemente, e schiumate bene, movendo di tempo in tempo colla cucchiaja, acciò non bruci nel fondo della cazzarola. Quando la *Cotognata* sarà giunta alla cottura di *Perla*, o cotta alla consistenza di una bella *Gelatina*, che cade dalla cucchiaja come una frangia, versatela allora in barattoli verniciati, e conservatela come la precedente. Sì l'una, che l'altra di queste due *Cotognate*, le potete ancora versare nelle stampe di piombo figurate, e quando la *Cotognata* sarà fredda immergete il di sotto delle stampe nell'acqua calda, onde tirar fuori la *Cotognata* con facilità. Potete farle asciugare ambedue per qualche ora alla stufa dentro un setaccio, guarnite con carta tagliata. Potete ancora colorire questa *Cotognata*, come la precedente.

Vino di Cotogni.

Prendete nel mese di Ottobre quindici libbre di *Mela Cotogne* ben mature e sincere, tagliatele a piccioli spicchi, levategli le semenze, mettetele in un botticello con quaranta boccali di *Mosto chiaretto*, lasciate fermentare per circa trenta giorni; poscia colate il liquore in altro botticello, turatelo bene, e conservatelo in luogo fresco. Altri tagliano questi frutti in pezzi, che gettano in un botticello pieno di vino.

Ac-

Acqua di Cotogni.

Prendete nel mese di Ottobre quindici libbre di *Mela Cotogne* ben mature, tagliatele come le precedenti, mettetele in un vaso grande con quaranta boccali d' acqua comune, lasciate macerare finchè l' acqua prenda un colore giallo paglia; quindi colatela, fatela bollire dolcemente con fuoco di carbone fino alla consumazione di un quarto, schiumandola bene e spesso. Quando sarà quasi fredda riempiteci delle boccie grandi di vetro, o fiaschi, turateli bene, e conservateli in luogo fresco fino al mese di Marzo.

Queste due *Bevande* si possono aumentare, o diminuire a piacere. Esse producono de' buoni effetti alle persone che ne fanno uso, fortificano le parti interne, giovano contro il flusso di ventre, e la dissenteria, purgano i reni da immondezze, impediscono che il vapore del vino non salga alla testa, e preservano da' vapori pestilenziali.

Olio di Cotogni.

Grattate trè *Mela Cotogne*, non molto mature, fino all' anima, ponete questa polpa grattata in una cazzarola con una foglietta d' olio di oliva, fate bollire dolcemente un quarto d'ora; quindi colate per un pannolino con espressione, in una catinella bianca, replicate una seconda volta questa operazione. Quando sarà freddo e ben depurato riponete in una boccietta di cristallo, e conservate in luogo asciutto. Quest' *Olio* conforta lo stomaco, e gli organi della digestione, i nervi rilasciati, e impedisce il sudore immoderato.

Co-

Cotogni alla Glassa .

Abbiate quattro o sei *Mela Cotogne* , abbrostolitele sulle bracie , e levategli la pellicola , ovvero mondatele col coltello , vuotatele al di dentro dall' anima , bucandole da una parte all' altra , mettetele in una cazzarola giusta alla loro quantità , con tanto zucchero per quanto pesavano le *Mela Cotogne* , e acqua che le superi di un dito . Fatele cuocere a fuoco allegro , che la decozione formi una bella glassa , e che le *Mela Cotogne* siano cotte . Aggiustatele allora sul piatto , versateci sopra la gelatina , e servite freddo .

Cotogni al Vino Bianco .

Quando averete abbrostolite , o mondate le *Mela Cotogne* , levategli l' anima , facendogli un buco nel mezzo ; fatele cuocere in una cazzarola , con vino bianco , un buon stecco di cannella , e zucchero a proporzione . Quando saranno cotte aggiustatele sopra un piatto col loro sciroppo , e servite freddo . Potete anche tagliare le *Mela Cotogne* in quarti , mondarle , e cuocerle , e servirle egualmente .

Cotogni all' Inglese .

Prendete delle belle *Mela Cotogne* , quella quantità che vorrete , bucatele dalla parte di sopra , vuotatele , levandogli l' anima , senza che il buco passi al di sotto , riempitele con butirro fresco , maneggiato con molto zucchero fino , ricopritele col pezzetto superficiale che avete levato , aggiustatele sopra un piatto di argento , o di rame , sbruffatele sopra con un poco di vino bianco , e fatele cuocere al forno di bel colore . Si mangiano calde .

Co-

Cotogni al Forno.

Queste *Mela Cotogne* si preparano nello stesso modo, e solo variano, che si riempiono di solo zucchero fino, ed un pochino di vino di cipro, o di malaga, o altro vino bianco buono, si cuoprono, e si cuociono come sopra. Si possono ancora abbrostolire sulle bracie, tanto queste, che le precedenti, e nette che siano, bucarle nel mezzo, levargli l'anima, riempirle si zucchero fino, e cuocerle come le precedenti. Si mangiano calde, o fredde.

Cotogni sotto le Bracie.

Involtate le *Mela Cotogne* con carta inzuppata di vino, o acqua, fatele cuocere sotto le bracie. Quando saranno cotte, scartatele, nettatele, tagliatele a fette, e conditele sopra un piatto con zucchero fino. Alcuni le vuotano, le riempiono di zucchero fino, le avvolgono di stoppa bagnata con acqua, e le fanno cuocere sotto le brace.

Cotogni al Naturale.

Le *Mela Cotogne* si possano cuocere con vino bianco, o metà vino bianco e metà acqua, e uno stecco di cannella. Dopo si tagliano in fette, e si condiscono sul piatto con molto zucchero fino. Si fanno cuocere ancora, prima abbrostolite sulle bracie, e poi cotte sotto la cenere ben calda, come le *Mela Rose*; quindi si pelano, si tagliano in fette, e si condiscono sul piatto con zucchero fino. Si possano ancora cuocere al forno sopra una tortiera, come le *Pera*, condite con zucchero sopra, e sbruffate con un poco di vino bianco.

Ol-

Oltre tutte queste preparazioni, con le *Mela Cotogne* si fanno ancora *Composte* bellissime, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Clarette*, *Gelatine*, *Sciroppi*, *Rattafie*, *Sorbetti gelati ec.* Vedete questi Articoli.

Del Mellone.

Il *Mellone* è una pianta annuale, e coltivata, che mette fusti grossi, lunghi, giacenti, sarmentosi, e quasi striscianti. I suoi fiori sono gialli, simili a quelli del *Cocomero*, parte sterili, e parte fecondi. Succedono a questi ultimi, frutti, de'quali nè varia la grossezza, la forma, la scorza, il colore, l'odore, ed il sapore. Alcuni sono grossi, altri più piccioli; alcuni ovali e con la scorza liscia; altri quasi rotondi e con la scorza cordata o ricamata, reticolata, e scannellata, o distinta in coste; la scorza degli uni, e degli altri è molto dura e soda, di colore verde cenerino, o giallo, o verdastro. Questa scorza ricopre una sostanza bianca, o giallastra, o rossastra, o di un giallo rossigno nella sua maturità; tenera, che si discioglie in bocca, glutinosa, che scola quando è troppo maturo il frutto, di un grato sapore, dolce come il zucchero, e che talvolta ha un' odore di muschio; ma molte volte è insipida. Esibisce questo frutto una midolla nel centro acquosa, fibrosa, rossigna o bianca, contenente una quantità di semenze bianche, che racchiudono una mandorla dolce, oleosa, e saporita.

La polpa del *Mellone*, che è un frutto di Estate, ed una delle produzioni più deliziose della Natura, solletica il palato, è umettante, e tempera gli ardori del sangue, somministra un grato alimento, e facile a digerirsi.

Il

Il *Mellone* è originario dell' Asia nel paese de' Calmucchi. Se ne distinguono generalmente di due specie differenti, cioè una di polpa bianca, e l' altra di polpa rossa. Quelli di polpa bianca si chiamano *Melloni d' Inverno*, perchè si conservano in questa stagione. Il *Mellone* di qualunque specie sia, quando è giunto al suo punto di maturità, ha una polpa di un grato odore, tenera, delicata, sugosa, zuccherosa, e di un sapore piacevolissimo. Alcuni mangiano il *Mellone* con sale, o con zucchero in polvere; ma quando questo frutto è di un sapore dolce di zucchero si rendono inutili sì fatti condimenti. Bisogna peraltro osservare di non mangiarne con eccesso, perchè si corrompe facilmente nello stomaco, e produce febbri, flati, coliche, e talvolta dissenterìe.

Il *Mellone* di polpa bianca è più delicato del *Mellone* di polpa rossa. Diversi sono i modi per cui si può conoscere se un *Mellone* è buono e maturo, cioè il peso, l' odore, e le coste scambre; ma si è esperimentato che la migliore maniera onde avere un buon *Mellone* si è quella di prenderlo a pruova, cioè assaggiarlo prima di comprarlo. E' vero che vi sono terreni, detti col termine degli Ortolani (*Scassati*) che non fallano mai per la bontà de' *Melloni*. In Roma noi abbiamo de' piccioli *Melloni* di polpa rossa, detti *Musetti*, le cui semenze ci sono state recate dalla Toscana, che sono eccellenti; ed in Napoli, ordinariamente i *Melloni bianchi* sono stimati i migliori.

In ſtalia ed altri paesi caldi d' Europa il *Mellone* è il frutto d' Estate il più saporoso, ed

ed il più esquisito . Si serve sulle più magnifiche mense nel primo servizio della tavola ; il suo odore è si soave , che si fa sentire anche lontano dal sito dove si pranza .

I *Melloni* principiano in Roma nel mese di Luglio , e durano fino a tutto Ottobre . In Napoli si hanno in tutto l' Inverno . La loro migliore stagione è nel mese di Agosto .

Alcuni Credenzieri dopo che hanno tagliato il *Mellone* in fette per lungo , e tolta la scorza ed i semi , lo spolverizzano di zucchero in pane finissimo , e lo mettono in una sorbettiera circondata di neve , onde tenerlo freschissimo , e nel momento della tavola lo servono sopra tondini . Il metodo peraltro il più universale si è di tagliarlo come sopra , e di tenerlo freschissimo in una sorbettiera con neve intorno . La medesima cosa si prattica per i *Fichi* .

Le *Semenze del Mellone* sono rinfrescative , temperanti , e umettanti ; se ne preparano delle *Bevande* eccellenti , che rinfrescono , estinguono la sete ardente nelle febbri ; temperano il sovverchio calore del sangue , e sono ottime ne' caldi eccessivi dell' Estate . Con le *Semenze di Mellone* si fabbricano de' buonissimi *Confetti* , ed una polvere mescolata con zucchero , che si disciogliе nell' acqua fresca , o in neve , detta *Lattata* . Questa è una *Bevanda* della quale se ne fa un grand' uso .

Del Cocomero .

Questo frutto si chiama in Toscana *Anguria* , e in Francia *Melon d' Eau* . La pianta che lo produce è molto comune in tutta l' Italia , i suoi fusti sono sarmentosi , e serpeggianti , le

le foglie grandi, profondamente tagliate, e ruvide al tatto, i fiori sono campaniformi, d' un giallo pallido. Succede a questo fiore un frutto rotondo, o bislungo, polputo, pesante, coperto d' una scorza un poco dura, liscia, lucida, e di un verde carico, talvolta macchiata di biancastro, o di giallastro, o di un verde giajo. Questo frutto in alcune parti d' Italia, è così grasso, che sovvente un uomo non può abbracciare.

La polpa del *Cocomero*, forse la più acquosa di tutte le sostanze vegetabili, in alcuni è porporina, in altri è cremisi, in altri è pallida, in altri è bianca (questa specie in Roma è rara), ora di un sapore dolce zuccheroso assai piacevole, ora insipida, e qualche volta acida. Contiene nella sua sostanza spugnosa una quantità di semenze bislunghe, depresse, ricoperte d' una scorza ora dura, ora tenera, (seme mondo), di colore nerastro, o rossastro, o giallastro, aventi nell' interno una mandorla bianca, e grata al gusto. Queste semenze son collocate nel numero delle quattro grandi semenze fredde, che sono quelle del *Cocomero*, del *Mellone*, della *Zucca*, e del *Cedriolo*.

La polpa del *Cocomero* è un' alimento dolce, e grato allo stomaco, poco nutritivo, lodato per la sua qualità umettante, e rinfrescativa, estingue la sete, corregge il soverchio calore del sangue, tempera l'effervescenza della bile, e dei visceri ne'giorni caldidissimi d'Estate; tenuta in bocca umetta l'aridezza della lingua, e conferisce nelle febbri ardenti. In Italia specialmente se ne permette l'uso ai febbricitanti negli ec-

eccessivi caldi dell' Estate. Mangiata peraltro soverchiamente e spesso, diminuisce il seme genitale, estingue gli appetiti venerei, genera flemma e vischiosità nello stomaco, la quale produce lunghissime febbri; inoltre è nociva a quelli che sono di frigida complessione; si digerisce difficilmente, cagiona dei flati, delle coliche nel basso ventre, e finalmente un cattivo nutrimento.

Per ajutare questa digestione, e correggere la frigidezza e umidità del *Cocomero* vi si deve bevere appresso del buon vino asciutto, piuttosto rosso, che bianco.

La stagione del *Cocomero* principia verso la fine di Luglio, e dura quasi fino a tutto Settembre, ciò nonostante abbiamo talvolta delle stagioni più o meno tardive, trovandosene alcuni anni sino alla fine di Ottobre; ma il tempo in cui è migliore è dopo la metà di Agosto.

Devesi scegliere il *Cocomero* grosso, leggiero, maturo, colto di recente, colla scorza generalmente verde nell' esterno, o pezzata di bianchiccio: se si percote col dito deve alquanto rimbombare, e compresso nelle mani ha da scrocchiare un poco internamente. Nell' interno dev' essere di polpa rubiconda, crepacciata e granita, e se si può col seme mondo, che mangiasi unitamente al frutto. Il tempo di mangiarlo è ordinariamente la sera, e più fresco che sia possibile, onde umettare le viscere prosciugate degli eccessivi calori del giorno.

Le *Semenze del Cocomero* sono rinfrescative, temperanti, aperitive, ed hanno molte altre virtù. Ecco perchè se ne fanno delle emussio-

ni, le quali convengono nelle febbri ardenti, ed altri mali. L' *Olio* spremuto dalle *Semenze del Cocomero* ammorbidisce la pelle, la rende unita, e ne cancella le macchie. La fresca è più efficace, che quella seccata.

Alcuni sono di sentimento che l' *Anguria*, chiamata in Roma *Cocomero* sia stata totalmente incongnita agli Antichi Greci, e di fatti non se ne trova alcuna menzione distinta in veruno Scrittore. Diversi Moderni poi hanno confuso questa pianta con quelle delle *Zucche*, e dei *Cedriuoli*.

Il *Cocomero* si è moltiplicato nelle quattro parti del mondo, anche le più Settentrionali: io ne ho mangiato in Pietroburgo; e non comprendo come *Bomare* nel suo *Dizionario di Storia Naturale* dica, che in Francia difficilmente giunge alla sua perfetta maturità. V' è chi dice, non so con qual fondamento, che il *Cocomero* è originario dell'America, e che fu portato in Europa dalla Giamaica.

Il *Cocomero* si coltiva nelle vigne, negli orti, e ne' giardini, ama terreni smossi (scassati), l'acqua, e teme assai l'asciutto. Il *Cocomero* si mangia crudo ne' gran caldi d'Estate, e mai cotto. Se ne prepara un' eccellente *Sorbetto gelato*, e delle *Gelatine*: questo è tutto l' uso che si fa di questo frutto.

Delle Ciriegie Marine.

L' arboscello che produce le *Ciriegie marine* si chiama in Italiano *Arbuto*, in Roma *Ciriegio marino*, in Toscana *Corbezzolo*. Arboscello che cresce naturalmente nella Spagna, nelle Provincie meridionali della Francia, nell' Isola di Corsica, e in Italia. I suoi fiori sono bianchi, odo-

odorosi , e in grappoli . Succedono a questi fiori frutti rotondi , sugosi , in prima verdi , in seguito gialli , e finalmente di un bel color rosso , allorchè sono ben maturi , che hanno qualche rassomiglianza con le grosse fravole , aspri al tatto , senza nocciuolo , avendo in luogo delle semenze minute ossee . Questo frutto è insipido al gusto , acido , e nel mangiarlo punge un poco la lingua , ed il palato .

Questo arboscello si coltiva in Italia , e nella Provenza , offre una decorazione pittoresca e ridente ; si vede quasi sempre carico di fiori , o di frutti , e qualche volta porta l'uno e l'altro unito insieme , a motivo che questo frutto , il quale impiega un' anno a maturarsi , resta sull' albero sino a tanto che il fiore novello sia venuto . Fiorisce principalmente di Luglio e di Agosto , e matura i suoi frutti di Ottobre , nel cui tempo in Roma ne abbiamo in gran quantità .

Il frutto dell' arbuto , detto *Ciriegia marina* mangiato crudo offende lo stomaco , e fa male alla testa , inoltre astringe e condensa . Esso è peraltro delizioso al gusto messo in zucchero , nelle Gelatine , in Sorbetto gelato ec. ; mentre il zucchero corregge e dolcifica i suoi acidi , onde è molto valevole per corroborare e rinfrescare .

Ciriegie-Marine allo Sciroppo .

Prendete quattro libbre di *Ciriegie marine* , grosse , rosse , e giustamente mature , tagliategli la metà de' pedicoli , mettetele in sei libbre di zucchero cotto a *Lissé* , fategli alzare due o tiè bolli , schiumatele bene ; quindi versatele in una catinella bianca con becco , copri-

 tele

tele con carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fatelo restringere sul fuoco, schiumatelo e tornatelo a mettere sopra le *Ciriegie marine*. Replicate per trè o quattro giorni la medesima operazione, facendo in ultimo cuocere il zucchero alla *Perla*. Ponetele in barattoli di majolica, coperte col loro sciroppo, e quando sono fredde chiudete i barattoli. Se le mettete allo sciroppo per farne delle *Composte*, per *Tirare a secco*, per mettere al *Brillante*, all' *Acquavite ec.* Seguirete lo stesso metodo, che per le *Ciriegie*, e le *Visciole*.

Ciriegie Marine a Fresco al Brillante.

Scegliete due libbre di belle e grosse *Ciriegie marine*, rosse, e giustamente mature, tagliategli la metà de' pedicoli, unitene due o trè con un picciolo nastro di fittuccina di seta colorita. Abbiate quattro libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* e bollente, versatelo in una cassettina di rame, o di latta, che abbia il suo beccuccio turato, metteteci le *Ciriegie* che restino coperte dal zucchero; ponete alla stufa per quattr' ore senza toccarle. Dopo sturate il beccuccio e fate scolare il zucchero. Quando non colerà più rivoltate la cassettina sopra un foglio di carta, che le *Ciriegie* saranno tutte brillantate, e servitele fredde.

Ciriegie Marine al Zucchero Granito.

Allorchè averete guarnite le *Ciriegie marine* con i loro nastrini, come sopra, intingetele nel bianco d' uovo sbattuto in fiocca, scolatele bene dal bianco d' uovo, rotolatele subito nel zucchero in pane ridotto in polvere granita, e sopra un setaccio fatele asciugare

alla

alla stufa . Replicate così per due o tre volte , e servitele fredde bene asciugate .

Ciriegie Marine a Fresco all'Acquavite .

Queste si preparano esattamente come le *Visciole a Fresco all' Acquavite* . Vedetele alla *pag.* 207. ma senza pungerle , e con due libbre di più di zucchero .

Ciriegie Marine a Fresco alle Folignate .

Scegliete delle belle *Ciriegie marine* mature , tagliategli i pedicoli corti , intingetele una alla volta nel zucchero caldo cotto a *Cassè* , e rotolatele subito nelle Folignate di differenti colori . Ponetele sopra lastre sparse di Folignate .

Oltre le accennate preparazioni le *Ciriegie marine* si preparano ancora in *Composta* di due maniere , in *Marmellata* , in *Mezze Paste* , in *Gelatina* , al *Caramello* , in *Sorbetto gelato ec.*

Delle Lazzarole .

L' arboscello che produce le *Lazzarole* in Roma si chiama *Lazzarolo* , ed in Toscana *Azzervolo* . Si coltiva in Italia , e nella Linguadoca . I Confetturieri Francesi non ne fanno uso , perchè è rarissimo in Parigi , non venendo coltivato che in un'angolo della Francia meridionale . Questo frutto si può riguardare come particolare all' Italia .

Il *Lazzarolo* porta fiori in grappoli di colore erbacei e rosacei . Succedono a questi fiori frutti rotondi , verdi da principio , che maturandosi divengono rossi , o di un giallo paglia : questa non è che una varietà del frutto , essendo la medesima specie , colla differenza che una pianta ci da *Lazzarole rosse* , e l' altra ci dà *Lazzarole bianche* , contenenti le une e le altre trè ossellini .

Le

Le *Lazzarole* sono picciole, rotonde, di color rosso, o paglia, di pelle sottile, di polpa soda e fina, di un sugo acidetto zuccheroso rilevato, e di un sapore soave al palato. Le *Bianche* sono migliori da mettere in zucchero in tutte le maniere, e le *Rosse* sono più belle da servire in *Composta*.

Questo arboscello fiorisce di Maggio, e ci da il frutto di Ottobre. Si debbono scegliere le *Lazzarole*, siano bianche, o rosse, grosse, mature, di bel colore, sincere, e colte di recente. Si servano crude, sì le une, che le altre al *Deser*, ma che siano ben mature.

Lazzarole allo Sciroppo.

Prendete delle belle *Lazzarole* bianche, grosse, e colte di recente, lasciategli il pedicolo, pungetele all' intorno con una spilla, fatele bollire con acqua, finchè uno stuzzicadenti le penetri senza stento, passatele alla fresca, scolatele bene, mettetele in una catinella bianca con becco, copritele con zucchero cotto a *Lissè*, e un foglio grande di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare due o trè bolli, schiumatelo, e tornatelo a versare sopra le *Lazzarole*. Replicate ciò per altri trè giorni, aumentando un poco di zucchero a *Lissè* se sarà necessario, acciò il frutto resti coperto dallo sciroppo. L'ultimo giorno fate restringere il zucchero alla gran *Perla*, riunitelo alle *Lazzarole*, ponetele in barattoli, e le coprirete quando sono fredde. La dose è una libbra di zucchero, per una libbra di frutto.

Lazzarole Tirate a Secco.

Quando avete sciroppato le *Lazzarole* come le precedenti, scolatele dal zucchero, guarnitele con nastrini di seta colorita, che bagnerete con un poco di bianco d'uovo sbattuto, spolverizzatele tutte all'intorno di zucchero in pane finissimo, e sopra lastre di latta, o stagnate, ponetele alla stufa. Per due giorni replicategli detto zucchero due volte il giorno, ed essendo bene asciugate le conservarete in luogo asciutto.

Lazzarole al Tiraggio.

Sciroppate delle belle *Lazzarole* come sopra, levatele quindi dal zucchero, sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, asciugatele, mettetele in una cazzarola con zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma*. Ved. *pag.* 189., fategli alzare un bollo o due, poscia fuori del fuoco con un cucchiajo d' argento staccheggiate il zucchero all'intorno del bordo della cazzarola, fino a tanto che sarà sbianchito un poco da una parte; allora passate le *Lazzarole* da questa parte dove sbianchisce il zucchero, e quindi con una forchetta levatele, e mettetele sopra una graticchia filata. Quando saranno fredde conservatele in luogo asciutto.

Lazzarole al Brillante.

Prendete delle belle *Lazzarole* sciroppate, sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, asciugatele con un pannolino, mettetele alla stufa sopra un setaccio per due giorni, acciò si asciughino bene. Abbiate del zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma* e bollente, versatelo in una cassettina di rame, o di latta riguadrata, col

suo

suo beccuccio turato, aggiustateci le *Lazzarole* ornate di nastrini di fittuccia di seta colorita, che restino coperte dal zucchero; ponetela alla stufa per quattr'ore senza toccarla; poscia sturate il beccuccio, e fatene sortire tutto il zucchero. Quando non scolerà più, rivoltate la cassettina sopra un foglio di carta, e le *Lazzarole* saranno brillantate.

Lazzarole all' Acquavite.

Allorchè averete preparato le *Lazzarole* allo sciroppo come sopra, aggiustatele in un vaso di vetro, o di majolica, tramezzate con qualche stecco di cannella. Fate restringere lo sciroppo alla *Piuma*, schiumatelo bene, e mescolateci a freddo poco per volta tanta ottima acquavite per quanto è lo sciroppo. Subito che la mescolanza si sarà effettuata, versatela nel vaso sopra le *Lazzarole*, avendo attenzione che restino coperte, altrimenti aggiungeteci un poco più di acquavite. Coprite il vaso, e conservatelo in luogo asciutto. La dose è una libbra di zucchero, per una libbra e mezza di frutto.

Oltre le preparazioni suddette, con le *Lazzarole* si apprestano delle belle *Composte*, delle *Gelatine*, delle *Marmellate*, delle *Mezze Paste*, delle *Clarette*, dei *Sorbetti gelati*, dei *Caramelli ec.* Vedete questi Articoli.

Delle More di Roveto.

E' questa una pianta del genere del *Rovo*, che cresce naturalmente nelle macchie, ma più comunemente nelle campagne frà i cespugli lungi le strade maestre. I suoi fusti sono flessibili, giacenti, spinosissimi, e s' intrasciono nei cespugli. I suoi frutti, che hanno qualche

ras-

rassomglianza con le grosse fravole, sono in prima verdi, e di un nero morato quando sono perfettamente maturi. Questi frutti sono le *More di Roveto* propriamente dette.

Le *More di Roveto* hanno un sugo dolcissimo, allorchè sono mature; ed un poco acidetto prima che giungano alla loro totale maturità. Questo frutto è astringente, detergente, e assorbente. Non si serve mai crudo al *Deser*, ma preparato con zucchero. Matura nel Mese di Agosto, e passa presto.

Le *More* si debbano scegliere per prepararle con zucchero non del tutto mature, grosse, sugose, morate, e colte di recente.

More a Fresco allo Sciroppo.

Mettete in una catinella bianca con becco tre libbre di belle *More di Roveto*, che non siano giunte alla loro totale maturità, copritele con trè libbre di zucchero a *Lissè*, e un gran foglio di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare sopra il fuoco tre o quattro bolli, e tornatelo a versare sopra le *More*; replicate ciò per altri due giorni, alla fine de'quali fate restringere il zucchero alla gran *Perla*, rimettetelo nelle *More*, e quando sono fredde ponetele in un barattolo verniciato, copritele, e conservatele in luogo asciutto.

More allo Sciroppo.

Fate cuocere alla gran *Perla* nove oncie di zucchero per una libbra di *More* quasi mature, poneteci le *More*, fategli alzare un bollo, dimenando con la mano la cazzarola coperta, schiumatele, tirandole indietro dal fuoco; versatele quindi in una catinella, copritele con car-

catta. Il giorno dopo scolategli il zucchero; e fatelo restringere nuovamente alla gran *Perla*, versatelo sopra le *More*, ponetele in barattoli, e quando sono fredde copriteli.

More Tirate a Secco.

Prendete delle *More* preparate allo siroppo, scolatele bene dal zucchero; rotolatele nel zucchero in pane ridotto in polvere, mettetele sopra lastre di latta, o stagnate, fatele asciugare alla stufa per un giorno o due, replicandogli il zucchero due volte il giorno, ponetele quindi sopra un setaccio, e servitele fredde bene asciugate.

More a Fresco al Zucchero Granito.

Scegliete delle belle e grosse *More*, intingetele nell' uovo sbattuto in fiocca, rotolatele subito nel zucchero in pane ridotto in polvere granita, fatele asciugare alla stufa sopra un setaccio, replicate il bianco d' uovo ed il zucchero per altre due volte; fatele asciugare egualmente, e servitele fredde.

More a Fresco all' Acquavite.

Disponete trè libbre di belle, e grosse *More di Roveto*; colte di recente, e giustamente mature, in un vaso di vetro, tramezzate con qualche stecco di cannella. Mescolate a freddo trè libbre di zucchero in pane ridotto in polvere, con trè fogliette di ottima acquavite. Quando il zucchero si sarà disciolto nell' acquavite; versatela nel vaso sopra le *More*, che restino coperte, in caso contrario aggiungeteci un poco più di acquavite. Coprite il vaso, e conservatelo in luogo asciutto, Le potete servire dopo quindici o venti giorni, ed anche più.

Mo-

More a Fresco alle Folignate.

Intingete con una forchetta delle belle *More* nel zucchero caldo cotto a *Cassè*, rotolatele subito nelle Folignate di diversi colori, e ponetele sopra lastre. Quando sono fredde servitele.

Dell' Uva.

La *Vite* che produce l' *Uva* è una pianta sarmentosa antichissima a tutti cognita, che si coltiva felicemente in tutti i climi temperati del mondo. Nell' Europa, l' Italia, la Francia, la Spagna, il Portogallo, la Germania, l' Ungheria, la Grecia, l' Isola di Cipro, l' Isole Canarie ec. ci somministrano vini preziosi tratti dal frutto della *Vite*, mediante la fermentazione vinosa. Vedete la *Nota* di tutti i *Vini* fino ad ora conosciuti nel *Tom. II. dell' Apicio Moderno pag.* xxvj.

Il frutto della *Vite* varia per la grandezza de' suoi grappoli, per la grossezza de' suoi acini, per il colore, per il sapore, e per il tempo diverso che impiega a maturarsi. Frà tutte le differenti specie di *Uve*, che la Natura sempre feconda ci somministra, non se ne servano in Roma al *Deser* delle buone e delicate mense, che un picciolissimo numero; che sono le seguenti sotto le loro volgari denominazioni:

Il *Moscatello* è un *Uva Moscata* in piccioli grappoli poco serrati, di un colore bianco dorato, di un sugo dolce, muschiato, zuccheroso, molto rilevato; e di un sapore eccellente quando è totalmente maturo. Questo *Moscatello* è il primo a comparire per adornare le nostre mense, ed appagare il nostro gusto; ottimo a man-

gia-

giare, e preparare con zucchero. Matura verso la metà di Agosto, e passa presto.

Il *Pizzutello* è un *Uva* lunga a guisa di cornetti, in grappoli grandi poco serrati, di un color bianco di cera, di polpa soda, di pelle fina, di un sugo zuccheroso delicato, e di un sapore particolare. Quello che ci viene recato da Tivoli è il migliore. Matura sul fine di Agosto, e dura fino a Novembre. Eccellente a mangiare, e preparate con zucchero in alcune maniere.

Il *Pergolese* è un' *Uva* più grossa del *Moscatello*, in grappoli lunghi, e pochissimo serrati, color di viola carico quasi nero, fiorito di ruggiada (brinato), di un sugo dolce molto rilevato, e di un sapore piacevole. Matura nei primi di Settembre, e dura fino a Decembre. Questo *Pergolese*, dopo l' *Uva Bonvino*, e quello che si conserva più lungo tempo. Molto buono a mangiare, e a preparare con zucchero in alcune maniere.

L' *Uva Bonvino*, è un' *Uva* particolare, più grossa del *Moscatello*, in lunghi grappoli poco serrati, color d' ambra, o biancastra, di pelle grossa, di un sugo dolce vinoso rilevato. Quest' *Uva* si conserva lungo tempo. Si principia a sospendere i grappoli con grosso filo, dopo averli esposti qualche poca al sole, verso li venti di Settembre, e si mangia soltanto nell' Inverno. Il suo sapore è zuccheroso. Noi abbiamo quest' *Uva* quasi fino alla Primavera. Si prepara con zucchero in alcune maniere.

Il *Savignone* è un' *Uva nera*, picciola, in lunghi grappoli, dolce, sugosa, che forma la ba-

base di tutte le *Mostarde* alla *Senapa*, e *Cotognate*, che si preparano per tutto l'anno, onde mangiarle con le carni cotte allesso, come si osserverà alla fine del Tomo Secondo.

Il *Bordelese* è un'*Uva* grossa, bianca, in grandi grappoli, che di sua natura non matura mai perfettamente. I Francesi la chiamano *Verjus*, e noi *Agrestone*, ovvero *Agresto*. Eccellente per mettere in zucchero in diverse maniere.

Per le altre specie di *Uve* è inutile di farne menzione, non essendo il loro uso, se non per farne del vino, e per alimentare delle popolazioni.

L' *Uva* è un cibo innocente, piacevole, umettante, e rinfrescativo, nutrisce molto, e si digerisce facilmente; mangiandone assai lubrica il ventre, e non cagiona altro male, basta che sia perfettamente matura, colta di recente, e fresca.

Si deve scegliere il *Moscatello*, il *Pizzutello*, il *Pergolese*, che sono le trè specie di *Uve* migliori che si servono sulle buone mense, maturo, il che si conosce al colore, di ottima qualità, e fiorito di rugiada (brinato). Noi abbiamo l' *Uva* da Settembre fino a Marzo.

Agresto allo Sciroppo.

Prendete dell'*Agrestone* bello e bianco, tagliategli gli acini con le forbici, e lasciategli un pochino di pedicolo, pungeteli all' intorno con una spilla, imbianchiteli un' istanza all'acqua bollente, passateli alla fresca, e scolateli sopra un setaccio; metteteli in una catinella bianca con becco, copriteli con zucchero cotto a *Lissè*, e un gran foglio di carta. Il giorno do-

dopo scolategli il zucchero, fategli alzare sul fuoco trè o quattro bolli, schiumatelo, e tornatelo a versare sopra l'*Agresto*. Replicate così per quattro o cinque giorni, alla fine de' quali fate restringere il zucchero alla gran *Perla*, riunitelo nuovamente all' *Agresto*, e quando sarà freddo lo porrete in barattoli verniciati, copriteli, e conservateli in luogo asciutto. La dose è una libbra di zucchero per una libbra di *Agresto*, senza qualche poco di sciroppo che si aumenta acciò il frutto resti coperto dal zucchero.

Agresto Mondo allo Sciroppo.

Levate all' *Agresto* i pedicoli, le semenze, facendogli un picciolo taglio da una parte, e la pelle, mettetelo un istante all'acqua bollente, scolatelo sopra un setaccio, mettetelo in una catinella con zucchero, come il precedente, e finitelo nella stessa maniera. Lo potete preparare nello stesso modo lasciandogli la pelle, e il pedicolo.

Agresto Officinale allo Sciroppo.

Abbiate del bell'*Agresto*, levategli i semi, e la pelle, come sopra, mettetelo in una cazzarola con tante libbre di zucchero in pane in polvere, per quante sono le libbre del frutto. Allorchè il zucchero si sarà squagliato ponete sopra il fuoco, e quando averà bollito e schiumato sarà fatto e bellissimo. Mettetelo in barattoli, e non li coprite che quando sono freddi. L' *Agresto* intero con i pedicoli si appresta egualmente.

Agresto Tirato a Secco.

Prendete dell' *Agresto* preparato allo sciroppo, scolatelo bene, rotolatelo subito nel zucche-

chero in pane in polvere, mettetelo sopra lastre di latta, o stagnate, fatelo asciugare alla stufa, rivoltandolo, e replicandogli il zucchero, fino a tanto che sarà perfettamente asciugato.

Con l' *Agresto* si preparano ancora *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Gelatine*, *Sciroppi*, *Clarette*, *Bevande ec.* Vedete questi Articoli.

Moscato a Fresco allo Sciroppo.

Sotto il nome di *Moscato* noi intendiamo parlare del *Moscatello*. Prendete del buon *Moscatello* grosso e giustamente maturo, tagliategli con le forbici i pedicoli corti, mettetelo in una catinella con becco, copritelo con zucchero bollente cotto a *Lissè*, e un foglio di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare due o trè bolli, schiumatelo, e tornatelo à versare sopra il *Moscatello*. Replicate così per altri trè o quattro giorni, alla fine de' quali fate restringere il zucchero alla gran *Perla*, tornatelo a mettere sopra il *Moscatello*, ponete in barattoli, e non li coprite che il giorno dopo. La dose è una libbra di zucchero, per una libbra di frutto, senza l'aumento dello sciroppo, onde tenere il frutto coperto dal zucchero.

Moscato allo Sciroppo.

Levate al *Moscatello* li semi ed i pedicoli, fategli alzare un bollo nel zucchero cotto alla picciola *Perla*, schiumatelo, e versatelo quindi in una catinella bianca, copritelo con un foglio di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare trè o quattro bolli, schiumatelo, e tornatelo a versare sopra il *Moscatello*; replicate ciò una seconda volta, che farete

rete restringere il zucchero alla gran *Perla*, riunitelo al frutto, ponetelo in barattoli, e non li coprite che il giorno dopo. La dose è una libbra di zucchero, per una libbra di *Moscatello*.

Moscato Senza Semi allo Sciroppo.

Questo si prepara esattamente come il precedente, alla sola differenza, che gli si fa una picciola incisione da un lato per levargli i semi. Lo potete anche pelare se volete.

Moscato Pelato allo Sciroppo.

Levate al *Moscatello* i pedicoli, i semi, e la pelle, ponetelo subito nel zucchero cotto alla picciola *Piuma*, fategli alzare un bollo, schiumatelo, e versatelo in una catinella bianca, copritelo con un foglio di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fatelo cuocere alla gran *Perla*, versateci il *Moscatello*, fategli alzare due bolli, schiumatelo di nuovo, e ponetelo ne' barattoli, che coprirete il giorno dopo. La dose è una libbra di zucchero, per una libbra di frutto.

Moscato in Grappoli Tirato a Secco.

Tagliate dei belli grappoletti di *Moscatello*, che non sia totalmente maturo, fategli alzare qualche bollo nel zucchero alla *Piuma*, e schiumatelo bene; subito che lo sciroppo è giunto alla cottura di *Perla*, tirate indietro, fate raffreddare in una catinella bianca coperto con carta, quindi scolatelo bene, spolverizzatelo di zucchero in pane fino, e fatelo asciugare alla stufa sopra lastre stagnate, replicategli il zucchero che sarà necessario, fino a tanto che sia bene asciugato.

Mo-

Moscato in Grappoli al Brillante.

Abbiate del bello e buon *Moscatello* giustamente maturo, tagliatelo in piccioli grappoletti, ornateli di nastrini di fittuccina di seta colorita, fateli appassire un poco alla stufa sopra un setaccio. Quindi metteteli al Brillante, come tutti gli altri frutti. Vedete *Ciriegie*, *Ribes*, *Lazzarole ec.*

Moscato al Zucchero Granito.

Questo *Moscatello* lo potete apprestare in grappoletti, o in acini, come più vi piace. Vedete i diversi frutti al zucchero granito, mentre si prepara esattamente nella stessa maniera.

Moscato alle Folignate.

Potete coprire di Folignate li grappoletti di *Moscato*, o gli acini, immergendo o gli uni o gli altri nel zucchero caldo cotto a *Cassè*, e quindi subito rotolarli nelle Folignate di differenti colori. Quando sono freddi serviteli.

Con il *Moscatello* si preparano ancora *Composte*, *Conserve*, *Gelatine*, *Mezze Paste*, *Clarette*, *Liquori*, *Sorbetti gelati*, *Caramelli ec.* Vedete questi Articoli.

Pizzutello, Pergolese, e Uva Buonvino a fresco in diverse maniere.

Queste trè specie di *Uve* le potete apprestare in grappoletti, o in acini, al *Brillante*, al *Zucchero granito*, alle *Folignate*, al *Caramello ec.* Al *Brillante* si debbono mettere in grappoletti ornati di fittuccina di seta colorita, appassiti un poco alla stufa; e per le altre preparazioni lasciargli un poco di pedicolo. Vedete gli altri *Frutti* preparati a fresco in queste maniere.

Dell' *Uva Spina*.

Si conoscono due specie di *Uva Spina*; una selvatica, e l'altra domestica coltivata. L'arboscello che produce la prima specie è alto circa cinque piedi, ha i fusti numerosi, e ramosi, armati da tutte le parti di spine forti e pungenti. La seconda specie, che viene impiegata negli alimenti, e che si chiama *Uva Spina domestica*, non differisce dalla precedente se non perchè è meno spinosa, e perchè ne divengono le foglie, e gli acini più grandi, e più aromatici.

Questi acini sono quelli che si chiamano *Uva Spina bianca*, *Uva Spina dolce*; quando sono acerbi se ne fa uso nelle salse in vece di agresto, ed anche per *Composte*, *Gelatine ec.*

L' *Uva Spina* è rinfrescativa e astringente, piacevole al gusto, eccita l'appetito, ed è efficace per quelle persone che nauseano gli altri alimenti. Si mangia matura appena colta, ma si corrompe facilmente nello stomaco.

Il sugo dell' *Uva Spina rossa* diviene un poco vinoso, mediante la fermentazione. Si consuma una quantità grande di *Uva Spina* in Olanda, e in Inghilterra, ove è molto coltivato questo arboscello.

L' *Uva Spina* s' impiega moltissimo in Francia, in Olanda, in Inghilterra, ed altri Paesi per mettere in zucchero, e servirla al *Deser*. Ma in Italia non se ne fa un grand'uso, forse perchè noi non abbiamo quella bella *Uva Spina rossa* tanto stimata fuori d' Italia, e forse ancora perchè noi abbiamo tanti altri eccellenti frutti da preferire all' *Uva Spina bianca*

Ma-

Matura questo frutto di Settembre , e passa presto .

Benchè in Roma non abbiamo l' *Vva Spina Rossa*, ciò nonostante ecco le differenti maniere che si prepara tanto la rossa , che la bianca .

Vva Spina a Fresco allo Sciroppo.

Questa si prepara esattamente come il *Moscatello a Fresco allo Sciroppo* , e si finisce nello stesso modo . Ved. *pag.* 189. La dose è sedici oncie di zucchero , per una libbra di frutto .

Vva Spina allo Sciroppo.

Prendete della bella *Vva Spina* grossa , matura, rossa , o bianca , tagliategli i pedicoli corti, oppure senza . Mettetela in un zucchero cotto alla grande *Piuma* , fategli alzare sopra il fuoco, una dozzina di bolli , la cazzarola coperta , lasciatela quindi riposare due ore , schiumandola bene , e la rimetterete sopra il fuoco per far cuocere il zucchero alla gran *Perla* , versatela in barattoli , che coprirete il giorno dopo . La dose è sedici oncie di zucchero , per una libbra di frutto .

Vva Spina in Grappoli Tirata a Secco.

Anche questa si apprestа come il *Moscatello in grappoli tirato a secco* . Ved. *pag.* 290.

Vva Spina a Fresco al Brillante .

Formate dei grappoletti di *Vva Spina* , guarniteli di nastrini di fittuccina colorita , fategli asciugare un poco alla stufa sopra un setaccio , Abbiate del zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma* e bollente , versatelo in una cassettina di rame o di latta riquadrata col suo beccuccio turato ; aggiustateci li grappoletti di *Vva Spina* , che restino coperti dal zucchero , po-

neteli alla stufa per quattr' ore senza toccarli; poscia sturate il beccuccio, e fatene sortire tutto il zucchero. Quando non scolerà più, rivoltate la cassettina sopra un foglio di carta, e l' *Uva Spina* sarà tutta brillantata.

Uva Spina al Zucchero Granito.

Questa *Uva Spina* la potete preparare in grappoletti, o in acini. Se la preparate in grappoli la potete ornare di nastrini; bagnatela quindi con bianco d'uovo sbattuto in fiocca, nettatela bene dall' uovo, spolverizzatela per tutto con zucchero in pane finissimo, ponetela sopra un setaccio guarnito di carta, e fatela asciugare alla stufa. Replicategli il bianco d'uovo, e il zucchero un' altra volta, o due, e fatela asciugare egualmente.

Uva Spina alle Folignate.

Immergete i grappoletti di *Uva Spina*, o gli acini nel zucchero caldo cotto a *Cassè*, e rotolateli subito nelle Folignate di differenti colori. Servite quando sono freddi.

Oltre le preparazioni descritte, con l'*Uva Spina* si fanno *Conserve*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Gelatine*, *Clarette*, *Composte*, *Sorbetti gelati*, *Caramelli ec.*

Vino di Uva Spina.

Gli Inglesi fanno un vino di *Uva Spina rossa* in questa maniera. Mettono l' *Uva Spina* in un botticello, vi versano sopra dell' acqua bollente; turano bene il botticello, e lo lasciano così in un luogo temperato per tre o quattro settimane finchè il liquore sia impregnato del sugo spiritoso di questo frutto, che resta allora insipido. Lo imbottigliano in seguito, mesco-

scolandoci una sufficiente quantità di zucchero; turano le bottiglie, e le lasciano in un luogo asciutto, finchè il liquore si sia intimamente mescolato con lo zucchero, mediante la fermentazione, e siasi cangiato in un liquore penetrante, grato, e simile al vino.

Delle Noci.

Le *Noci* sono il frutto di un grand'albero, di cui se ne conoscono due specie, una domestica, e l'altra selvatica. La *Noce domestica* viene coltivata in tutte le Regioni temperate di Europa. Il frutto della *Noce* è ovale, in prima col guscio tenero, poscia legnoso, e ricoperto di una scorza dura, liscia, e verde, contenente nell' interno una mandorla bianca, cellulare, divisa in due lobe, ricoperta di una sottile pellicola bruna. Con le *Noci* verdi si prepara un' ottimo *Rattafia*. Ved. *pag.* 67.

Le *Noci* principiano ad essere buone per mangiarle fresche verso la Festa di S. Lorenzo; e per metterle in zucchero qualche poco prima di questo tempo, cioè avanti che abbiano indurito il loro guscio.

Si servono le *Noci Fresche* al *Deser* delle migliori mense, mondate, e pelate dalla loro pellicola bruna, con acqua fresca, dentro tazze di cristallo con il loro coperchio simile.

Le *Noci Secche* sono un' alimento grossolano e indigesto, a motivo che contengono delle parti molto oleose; nulladimeno sono ingrassanti e nutritive, basta a mangiarle con moderazione. Si servono nella Quadragesima, ed altri giorni magri, unitamente ed altri seccumi, che si mangiano con piacere.

Noci Bianche allo Sciroppo.

Affinchè le *Noci* siano buone per *Sciroppare*, bisogna poterle passare per traverso senza resistenza con un' aco grosso, segno evidente che allora sono tenere. Pelatele fino al bianco, e gettatele a mano a mano nell' acqua fresca, mettetele quindi in una cazzarola con acqua bollente, e quando principierà a bollire, passatele in un' altra acqua bollente con due pezzetti di allume di rocco; fatele bollire fino a tanto che uno stuzzicadenti le penetri con tutta facilità; ponetele allora all' acqua fresca dove siavi il sugo di un limone; quindi scolatele, mettetele in una catinella bianca con becco, copritele con zucchero mezzo caldo cotto al picciolo *Lissé*, e un foglio grande di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fatelo cuocere al gran *Lissé*, e tornatelo a versare mezzo caldo sopra le *Noci*. Replicate così il giorno appresso facendo restringere il zucchero alla picciola *Perla*. Finalmente il quarto giorno scolate nuovamente il zucchero, fatelo cuocere alla gran *Perla*, e tornatelo a versare caldo sopra le noci, copritele con carta, ponete la catinella alla stufa per ventiquattr' ore; poscia mettetele in barattoli, e copritele quando sono fredde. La dose è una libbra di zucchero per una libbra di frutto, senza qualche poco di sciroppo, che si aggiunge, se sarà necessario, acciò il frutto resti nella catinella sempre coperto dal zucchero.

Noci Verdi allo Sciroppo.

Prendete delle belle *Noci verdi*, grosse, e tenere come le precedenti, pelatele leggermen-

mente , osservando bene di non arrivare al bianco , e che appariscono i tagli del coltello , gettatele a misura nell' acqua fresca con la loro pelatura , nella quale le lascerete fino al giorno seguente . Fatele quindi imbianchire all' acqua bollente con la loro pelatura , e due pezzetti di allume di rocco , fino a tanto che uno stuzzicadenti le penetri senza veruna resistenza , passatele all' acqua fresca , scolatele bene , mettetele in una catinella bianca con becco , copritele con zucchero bollente cotto a *Lissè* , e un foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare alcuni bolli , schiumatelo , e tornatelo a versare sopra le *Noci* . Replicate così per altri quattro giorni , aumentando, come il solito , un poco di sciroppo acciò il frutto resti coperto . L' ultimo giorno fate cuocere il zucchero alla gran *Perla* , poneteci le *Noci* , fategli alzare qualche bollo , schiumatele , e mettetele in barattoli , che coprirete quando sono fredde .

Noci al Tiraggio.

Prendete delle *Noci Bianche* o *Verdi Sciroppate*. Ved. *pag.* 296., scolatele dal zucchero, sciacquatele con un poco d'acqua tiepida , asciugatele , mettetele in una cazzarola con zucchero sufficiente cotto alla *gran Piuma* , fategli alzare un bollo o due , poscia con un cucchiajo d' argento stancheggiate il zucchero intorno al bordo della cazzarola , fino a tanto che sarà un poco sbianchito , allora passate le *Noci* da questa parte dove sbianchisce il zucchero , e quindi con una forchetta d' argento levatele , e mettetele sopra una graticchia filata . Quando saranno fredde conservatele in luogo asciutto . No-

Noci al Brillante.

Quando averete sciroppato le Noci come sono descritte alla *pag.* 296. sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, asciugatele con un pannolino, ornatele con nastrini di fittuccina di seta colorita, mettetele nella stufa sopra un setaccio per due giorni, acciò si asciughino bene. Abbiate del zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma* e bollente, versatelo nella solita cassettina, aggiustateci le *Noci*, e finitele esattamente come le *Lazzarole al Brillante*. Vedete *pag.* 281. Le *Noci bianche* sono migliori delle *Noci Verdi*.

Noci Tirate a Secco.

Scolate bene delle *Noci bianche*, o *verdi* preparate allo sciroppo, spolverizzatele per tutto di zucchero bianco finissimo, mettetele sopra una graticchia filata alla stufa per due o trè giorni, replicandogli il zucchero in polvere due volte il giorno. Quando saranno bene asciugate conservatele in luogo asciutto.

Noci alle Folignate.

Queste si preparono alle Folignate esattamente come le *Mandorline Verdi*. Ved. *pag.* 194. Osservate che le *Noci bianche* hanno migliore sapore delle *Noci verdi*.

Noci all' Acquavite.

Dopo che averete sciroppato le *Noci bianche*, o *verdi*, come sono descritte alla *p.* 196. ma le *bianche* sono sempre preferite alle *verdi*, disponetele ben scolate dal zucchero in un vaso di vetro, o di majolica, tramezzate con qualche stecco di cannella, e qualche garofano. Ciò fatto mescolate a freddo poco per volta

tanta ottima acquavite per quanto è lo sciroppo delle *Noci*. Subito che la mescolanza sarà fatta, versatela sopra le *Noci*, osservando che siano perfettamente coperte; altrimenti aggiungete un poco più d' acquavite, e zucchero cotto alla *Piuma*, mescolato insieme. Coprite il vaso, e conservate in luogo asciutto. La dose è una libbra di zucchero, per una libbra di frutto.

Delli Fichi.

L' albero de' *Fichi* si coltiva felicemente in tutte le Regioni Meridionali dell' Europa, specialmente in Italia, e in Provenza, ma più particolarmente in Calabria, dove i Calabresi fanno un gran commercio di *Fichi secchi*, preparati in varie maniere, con tutte le Nazioni d' Europa.

Quest' albero ci da i suoi eccellenti frutti due volte l' anno, cioè la Primavera, e l' Autunno. Frà le diverse specie di *Fichi* che noi abbiamo in Roma, non faremo menzione se non che dei migliori, e dei più stimati, sia dell' una, che dell' altra stagione, che sono i seguenti.

Il *Fico di S. Giovanni* è grosso, lungo, color di viola carico, di un sapore zuccheroso quando è perfettamente maturo. Questo *Fico* è il primo a comparire nella Primavera, matura verso la Festa di S. Gio. Battista, e passa presto.

Il *Fico Velletrano* è di eguale grossezza, di colore verdastro, matura qualche giorno dopo, ed è di un sapore migliore dell' altro, al quale viene preferito, ma passa presto. I primi si chiamano *Fichi Neri*, ed i secondi *Fichi Bianchi*.

Il

Il *Fico Gentile* è il migliore di tutti i *Fichi*, bello, grosso, lungo, di color bianco, di un sapore fino, delicato, zuccherosissimo, viene servito sulle più famose mense. Questo *Fico* succede agli altri due precedenti, e dura fino alla metà di Luglio.

Il *Fico Ottato* è picciolo, alquanto depresso, di un sapore dolce, zuccheroso, particolare. Questo è il più eccellente *Fico* dell' Autunno. Matura verso i primi di Settembre, e dura a tutto Ottobre, ed anche più. Ecco il *Fico* del quale i Calabresi fanno un commercio così esteso, e con loro gran profitto.

Il *Fico Brugiottò* è della figura, e grandezza del *Fico Ottato*, color di violetta carico, fiorito di ruggiada al di fuori (brinato), e rossastro al di dentro. Questo *Fico* è passabilmente buono quando è perfettamente maturo, è di un gusto dolce, ma granelloso, e molto inferiore al *Fico Ottato*. Matura nei primi di Settembre, e dura più degli altri *Fichi*.

Il *Fico Verdone* è della medesima figura, e grandezza de' due precedenti, di color verdastro fiorito di ruggiada al di fuori (brinato), rosso al di dentro, e inferiore a tutti gli altri. Matura nello stesso tempo.

Li migliori *Fichi*, come abbiamo osservato sono nella Primavera i *Fichi Gentili*, e nell'Autunno i *Fichi Ottati*. In diverse Città d' Italia, come per esempio in Napoli, non si conoscono i *Fichi Gentili*, benchè vi sia un'abbondanza grande di altri *Fichi* più o meno buoni.

Si debbano scegliere i *Fichi* colti di recente, grossi nella loro specie, con la veste

la-

lacera, il gambo torto e la lagrimetta all'occhio: segni che denotano la loro perfetta maturità; oltre di ciò da un bel color gialletto, o violetta carico, ben fiorito di ruggiada, secondo la loro specie.

I *Fichi Gentili*, ed i *Fichi Ottati* hanno un sapore di zucchero così rilevato, che piace generalmente a tutti, e sono stimati i migliori di tutti gli altri *Fichi*. Si mangiano ordinariamente con prosciutto, o mortadella, e vi si beve del buon vino rosso.

Si servano i *Fichi* al *Deser* freddi in neve, nel primo servizio della Tavola, come il *Mellone*. Ved. *p.* 273. I *Fichi di S. Giovanni*, li *Fichi Brugiotti*, li *Fichi Verdoni*, ed altri *Fichi*, non vengono mai serviti sopra a veruna delicata mensa.

I *Fichi* sono di un gusto universale, nutriscono poco, e si digeriscono con facilità. Bisogna peraltro non magiarne con eccesso, perchè si corrompono facilmente nello stomaco, lubricano il ventre, e cagionano talvolta delle diarree.

I *Fichi secchi* passano per pettorali e dolcificanti a cagione di una specie di mele, o sale zuccheroso che contengono. L'Italia, come abbiamo detto, e segnatamente la Calabria, la Spagna, la Linguadoca, la Provenza, ed il Levante fanno un commercio considerabile di *Fichi seccati* al sole, ma di tutti questi *Fichi secchi* quelli che si preparano in Calabria detti *Fichi mondi* sono stimati migliori di tutti gli altri.

Bi-

Bisogna sceglierli bianchi, grassi, sinceri, recentemente seccati, e che non abbiano sofferto il tarlo.

Delle Castagne.

Si distinguono due specie di *Castagni*, cioè il selvatico che porta propriamente il nome di *Castagno*, e il coltivato che si chiama *Marrone*. E' questo un grand'albero, che porta un frutto sodo, spinoso, o arricciato di punte dure e assai pungenti, che quando è maturo si apre e lascia vedere due o tre marroni, o castagne, alcune depresse da un lato e curve dall' altro, ed altre depresse d'ambedue. Il primo involto è rossiccio, membranoso, acerbo, e amaro; il secondo è duro, lucido, liscio, e di colore bruno; ed il terzo spinoso al di fuori, e lanuginoso al di dentro. La polpa del frutto è bianca, dolce, farinacea quando è cotta, e di un sapore assai piacevole.

Questo frutto ingrassa, e forma un competente buon nutrimento; ciò nonostante riserra il ventre, e cagiona dei flati, e delle acidezze sullo stomaco, onde bisogna usarne con moderazione.

Le *Castagne* si mangiano allesso in due maniere: una con la pelle bruna, e l'altra con la membrana rossiccia, che poi si leva, e restano le castagne mondate totalmente. Si cuociono con acqua, sale, alloro, e finocchio di vigna; questi condimenti ajutano efficacemente a poterle digerire nello stomaco. Si mangiano ancora arrostite a fuoco leggiero di carbone in una padella di ferro bucata, facendogli prima una incisione dalla parte superiore, acciò si aprino, e si arrostischino bene.

La

La stagione delle *Castagne* dura trè mesi. Principia verso la fine di Settembre e dura fino a tutto Decembre, benchè custodite le abbiamo quasi a tutto Maggio. Alcuni conservano li *Marroni* tutto l'Anno.

Le migliori *Castagne* che noi abbiamo in Roma, tanto in *Marroni*, che in *Marroni*, detti *Fiorentini*, e in *Castagnole*, sono quelle che ci vengono recate da Canepina, da Valerano, e d'alcuni altri luoghi. Si debbono sceglière grosse nella loro specie, ben conservate, che non sentino di mucido, e sopra tutto che non siano guaste, ciò che si conosce facilmente all' esterno.

I *Marroni* si servono al *Deser* su'le migliori mense, tanto arrostiti e serviti dentro una salvietta, che preparati con zucchero.

Marroni allo Sciroppo.

Scegliete sessanta belli *Marroni*, levategli col coltello la prima pelle bruna, metteteli in una cazzarola con acqua fredda, e fategli alzare il bollo sul fuoco, indi tirateli indietro, e con un coltellino levategli la pellicola rossiccia, che cuopre immediatamente il frutto: a misura che li pelate poneteli nell'acqua calda, nella quale li farete bollire fino a tanto che uno stuzzicadenti li penetri senza stento. Dopo scolateli, poneteli in una catinella bianca, copriteli di zucchero a *Lissè*, e un foglio di carta, metteteli alla stufa per due giorni, acciò prendino sapore. Quindi scolateli, fate restringere il zucchero alla gran *Perla*, e tornatelo a versare sopra i *Marroni*. Quando sono freddi disponeteli in barattoli, copriteli col loro scirop-

roppo, chiudeteli, e conservateli in luogo asciutto. La dose è una libbra di zucchero, per una libbra di *Marroni* pelati dalla prima pelle bruna.

Marroni al Tiraggio.

Quando i *Marroni* saranno sciroppati, come i precedenti, scolateli dal zucchero, sciacquateli con un poco d'acqua tiepida, e asciugateli sopra un pannolino. Abbiate del zucchero bollente a sufficienza cotto alla gran *Piuma*. Ved. *pag.* 189. poneteci dentro i *Marroni*, fategli alzare uno o due bolli, poscia con un cucchiajo di argento stancheggiate il zucchero sulle pareti della cazzarola, finchè principia a sbianchire; allora passate i *Marroni* da questa parte del zucchero imbianchito, e con una forchetta cavateli, poneteli sopra una graticchia filata a scolare. Quando saranno freddi serviteli sopra cartine arricciate, o conservateli in luogo asciutto.

Marroni al Brillante.

Prendete dei *Marroni* sciroppati, scolateli, sciacquateli con un poco d'acqua tiepida, asciugateli, e poneteli in una stufa temperata sopra un setaccio per una giornata. Abbiate del zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma*, versatelo bollente in una cassettina riquadrata di latta, o di rame, col suo beccuccio turato di sugaro, poneteci dentro i *Marroni* colla parte piana al di sopra, che restino coperti dal zucchero; poneteli alla stufa moderatamente calda per quattr' ore senza toccarli; poscia sturate il beccuccio, e fatene sortire tutto il zucchero. Allorchè non scolerà più, rivoltate la cassettina

tina sopra un foglio di carta , ed i *Marroni* saranno tutti brillantati . Conservateli dentro scatole guarnite di carta tagliata in luogo asciutto.

Marroni al Zucchero Granito .

Fate cuocere arrosto dei belli *Marroni* , mondateli , bagnateli uno alla volta nel bianco d' uovo sbattuto in fiocca , e rotolateli subito nel zucchero in pane ridotto in polvere fina, metteteli sopra un setaccio guarnito di carta ad asciugare alla stufa . Quando saranno asciugati potete replicargli , se volete , il bianco d' uovo e il zucchero , e farli asciugare egualmente .

Marroni alle Folignate .

Quando li *Marroni* saranno cotti arrosto , come sopra e mondati, intingeteli con una forchetta nel zucchero caldo cotto a *Cassé* , e rotolateli subito nelle Folignate di differenti colori ; serviteli quando saranno freddi .

Con i *Marroni* si prepara una *Composta* , delle *Mezze Paste* , dei *Caramelli* , dei *Biscottini ec.* Vedete questi articoli .

Del Granato .

Il *Granato* è un grazioso arboscello quando è carico de' suoi fiori porporini incarnati , o di frutta a guisa di grossi pomi , macchiati di varj e bellissimi colori . Si distinguono due specie di *Pomi Granati* ; una che ha gli acini dolci , e l' altra acidi . Questa è preferita all'altra in tutte le preparazioni di zucchero . Il *Granato* fiorisce d' Estate , e matura il suo frutto di Autunno . Si debbono scegliere i *Granati* acidi , sinceri , maturi , e rossissimi .

I *Gra-*

I *Granati* s' impiegano per preparare delle *Gelatine*, dei *Sciroppi*, delle *Conserve*, delle *Clarette*, dei *Caramelli*, dei *Rattafia ec.* Vedete questi Articoli.

Della Zucca Lunga.

E' questa una pianta annuale, serpeggiante, che porta fusti sarmentosi, lunghi, e striscianti sopra la terra. I suoi fiori sono bianchi, campaniformi; succedono a questi fiori un frutto lungo, rare volte diritto, cilindrico, più o meno grosso, verde e liscio al di fuori, bianco al di dentro, di polpa soda, contenente nell' interno delle semenze bianche.

Questa *Zucca* in alcuni paesi Meridionali d'Italia cresce ad una grossezza straordinaria, come per esempio in Sicilia, e segnatamente nelle vicinanze di Palermo si trovano *Zucche* della grossezza di trè palmi, ed anche più di diametro.

Da lungo tempo si coltiva questa *Zucca* negli orti e nei giardini in tutte le Regioni Meridionali d'Europa. In Italia l'abbiamo da Luglio a tutto Settembre.

Con questa *Zucca* si preparano le celebri *Cacozzate di Palermo*, che sono tanto stimate per tutta l' Italia, ed anche in altri paesi, nella maniera seguente.

Zucca allo Sciroppo.

Prendete due belle e grosse *Zucche* colte di recente, tagliatele in pezzi grandi riquadrati, o lunghi, mondateli bene dalla scorza e dalle semenze. Abbiate una salimoja fatta a freddo con acqua e sale; ponete le *Zucche* in una mastella, o vaso grande di terra verniciato, versate

sate sopra la salimoja, che restino coperte: coprite il vaso con una tela grossa, e lasciatele così per trè o quattro giorni, o più, secondo come le *Zucche* sono grosse e polpute. Dopo questo tempo, sciacquatele con acqua fresca, e passatele quindi all' acqua pulita, nella quale le lascerete per due o tre giorni cambiandogliela tre volte il giorno, o se fosse possibile all' acqua corrente. Ponetele poscia in una caldaja con acqua tiepida, e fatele bollire col sugo di due limoni, finchè uno stuzzicadenti le penetri senza stento; tornatele a mettere all' acqua fresca, scolatele bene sopra un pannolino; mettetele in una catinella bianca grande con becco, copritele con zucchero cotto a *Lissé*, e fogli di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare due o trè bolli, schiumatelo bene, e tornatelo a versare più che tiepido sopra le *Zucche*. Replicate questa operazione per sette o otto giorni, aumentando sempre un poco di zucchero a *Lissé*, acciò il frutto resti coperto dallo sciroppo. Se volete, le potete lasciare due giorni in riposo. L' ultimo giorno fategli restringere il zucchero alla gran *Perla*, e tornatelo a versare sopra le *Zucche*, copritele con carta. Quando saranno fredde, disponetele in vasi grandi di terra verniciati, copritele col loro sciroppo, chiudete i vasi, e conservate in luogo asciutto.

Zucca al Tiraggio.

Prendete dei pezzi di *Zucca Sciroppati*, come sopra, arricciate i pezzi più sottili, facendogli de' tagli nel mezzo, e ripiegando le due estremità, che fermerete con filo. Li pezzi

più grossi e belli lasciateli interi. Abbiate in una cazzarola del zucchero vergine a sufficenza cotto alla gran *Piuma*, poneteci li pezzi di *Zucca*, fategli alzare uno o due bolli, tirate indietro dal fuoco, schiumate con carta suga, stancheggiate il zucchero con un cucchiajo di argento all' intorno delle pareti della cazzarola; quando principierà ad imbianchire da una parte, passate in questa parte di zucchero sbianchito i pezzi di zucca, e levateli quindi con due forchette, poneteli sopra a graticchie filate a scolare, finchè saranno freddi. Conservateli in scatole guarnite di carta tagliata, in luogo asciutto.

Zucca al Brillante.

La *Zucca*, prima di prepararla al *Tiraggio*, gli potete far prendere quella forma che credete, e la potete ancora tagliare come vi pare. Ma la *Zucca* la più stimata, sia al *Tiraggio*, sia al *Brillante*, è in belli pezzi grandi, grossi, riquadrati, interi. Per apprestarla al *Brillante* prendete dei belli pezzi di *Zucca* sciroppati, scolateli bene dal zucchero, sciacquateli con un poco d' acqua tiepida, asciugateli con un pannolino, tagliateli, guarniteli con nastrini di seta colorita, o arricciateli, o lasciateli interi, poneteli alla stufa sopra un setaccio per un giorno o due. Abbiate del zucchero cotto alla gran *Piuma* in una quantità sufficente, versatelo bollente in una cassettina grande di latta, o di rame col suo beccuccio turato con sugaro, aggiustateci dentro li pezzi di *Zucca*, che restino coperti dal zucchero, poneteli alla stufa per quattr' ore senza toccarli; poscia sturate il beccuccio, fatene sortire tutto il zucchero; allorchè

chè non scolerà più , rivoltate la cassettina sopra fogli di carta , e li pezzi di *Zucca* saranno tutti brillantati . Conservateli in scatole guarnite di carta tagliata , in luogo asciutto .

Dei Cedri .

Il *Cedro* è una pianta odorosa , sempre verde , che perviene ad una altezza mediocre ne' nostri giardini d'Italia , e che ha molta rassomiglianza con quella del *Cedrato* , benchè di una specie diversa , ma dello stesso genere . I suoi fiori sono numerosi , formano talvolta de' mazzetti , e rassomigliano a quelli del *Cedrato* , ma più bianchi , ed hanno un' odore piacevole . A questo fiore succede un frutto bislungo , o ovale , o sferico , più o meno grosso , ricoperto di una scorza scabra , polputa , grossa , in prima verde , poscia cedrina , e finalmente gialla , di un' odore grato , e di un sapore aromatico ; ma in un grado molto minore di quella del *Cedrato* . Questi frutti pervengono a molta grossezza , mentre ve ne sono che pesano quattro , sei , nove , e dodici libbre .

Il *Cedro* fiorisce due volte l' anno , come il *Cedrato* , ma la sola fioritura di Primavera ci da i frutti , i quali giungono alla loro perfetta maturità nel mese di Decembre , nel cui tempo si raccolgono , altrimenti cadono dalla pianta per la loro sovverchia grossezza , perciò si scarseggia più assai di *Cedri* , che di *Cedrati* ; oltre di ciò perchè il *Cedro* non è quasi di alcun uso sulle mense , e serve più alla medicina , che per cibo .

Secondo *Ebembitar* , sembra che la pianta del *Cedro* sia stata trasportata prima dall' Assi-

ria, e dalla Media, nella Grecia, e di là nelle provincie meridionali dell' Europa: ecco perchè questi frutti sono chiamati da' Latini *Mala Medica*, *Mala Assyria*. I Romani chiamavano ancora i *Cedri*, *Malum Medicum*. Sia a cagione che venivano dalla Media, sia a cagione delle loro virtù medicinali; imperocchè questi frutti erano tenuti in gran riputazione presso gli Antichi.

L' arboscello del *Cedro* si coltiva ne' paesi caldi, oome l' Italia, la parte meridionale della Francia, e nel Portogallo. Ma siccome questa pianta è di un bellissimo aspetto, e molto odorosa, così viene piantata lungi le rive del mare, dei laghi più famosi, nelle ville, e nei giardini. Le Coste marittime della Calabria, e della Riviera di Genova sono abbondantissime di boschetti di *Cedri*. Li frutti di quest' ultime sono verdi e grossissimi. Le Rive del Lago di Garda sono ancor esse coperte di piante di *Cedri*, i cui frutti passano per i più famosi d' Italia. Ne' giardini di Roma ne abbiamo pochissime piante, e queste ci danno *Cedri*, che non sono punto inferiore a quelli del Regno di Napoli, della Toscana, e Genovesato, per il loro soave odore aromatico. Dalla Calabria ci vengono recati de' *Cedri* di una grossezza prodigiosa, che suppliscono alla mancanza de' *Cedri Romaneschi*; mentre noi abbiamo assai più piante di *Cedrati*, che di *Cedri*.

Nella Provenza, e dalla parte di Genova, e di Nizza si sciroppano una quantità grande di *Cedri verdi*. Per ciò fare tagliano i *Cedri* nella loro lunghezza a grossi spicchi, e talvolta tagliano ancora questi spicchi nel mezzo per lun-

go

go, li quali a cagione dell' estrema grossezza di questo frutto, se ne ottiene di due sorta differenti, cioè una interamente verde, e l' altra interamente bianca. I Genovesi ne fanno un gran commercio preparati allo Sciroppo, e al Tiraggio, con la Francia, e con l'Italia. A noi ci vengono recati al Tiraggio in cassette di legno guarnite di carta tagliata, ed in Francia preparati allo sciroppo dentro vasi di terra verniciati.

Questi *Cedri* si confezionano esattamente come i nostri, e non variano, che per la grossezza, e per il colore.

Si debbano scegliere i *Cedri*, freschi, grossi, maturi, d'un bel color giallo, d'un' odore e di un sapore aromatico e acuto, e preferire i *Romaneschi* a tutti gli altri.

Il *Cedro* non si confeziona mai intero, come il *Cedrato*, ma si mette in zucchero la scorza esteriore tagliata a spicchi per prepararla al *Tiraggio*, al *Brillante*, per farne *Confetti ec.*

Cedri allo Sciroppo.

Prendete dei *Cedri*, che siano ben gialli, tagliateli a spicchi, poneteli in un pilone con sale nero, e riempitelo d' acqua fresca; lasciateli così per trè o quattro giorni, acciò detto sale imbianchisca i *Cedri*, e loro tolga l' amaro; poscia scolateli, sciacquateli bene a due o trè acque, e fateli bollire come i *Cedrati*. Quando saranno cotti levategli l' anima, lasciateli nell' acqua fresca una giornata; quindi passateli al zucchero come i *Cedrati*, e finiteli, e conservateli in barattoli nello stesso modo.

Ce-

Cedri al Tiraggio.

Abbiate de' spicchi di *Cedri* preparati allo sciroppo, come sopra, poneteli nel zucchero, e tirateli a secco nella medesima maniera dei *Cedrati*. Ved. *pag.* 316.

Cedri al Brillante.

Quando averete sciroppato le scorze de' *Cedri*, come le precedenti, le potete apprestare al *Brillante*, come le scorze de' *Cedrati*.

Dei Cedrati.

Il *Cedrato* è un picciolo albero sempre verde, del genere del *Cedro*, che diviene mediocremente alto ne' nostri giardini d' Italia, ne' quali si coltiva con piacere per l' odore soave e penetrante del suo frutto. I fiori di questo arboscello sono in rosa, d'un color bianco mescolato di porporino; hanno un' odore piacevolissimo, ed un sapore dolcigno. Si distinguono di due sorta, gli uni sono maschi, e gli altri femmine: questi ultimi sono sterili, e cadono. Gli altri danno un frutto bislungo, rotondo, puntuto nella sommità e un poco ricurvo, lungo mezzo palmo, più o meno, grosso quanto un' arancio dolce, ricoperto d' una scorza scabra, polpùta, soda, non molta grossa, bianca nell' interno, prima verde nell'esterno, poi d'un giallo cedrino, di un odore piacevolissimo, e di un sapore aromatico penetrante. La sostanza è di una grata acidità, e leggermente odorosa.

Il *Cedrato* fiorisce due volte l'anno, cioè nella Primavera, e nell' Autunno; i fiori di Maggio ci danno i frutti ne' mesi di Novembre, e Decembre, e questi frutti si chiamano *Cedrati maggiesi*: i fiori di Settembre ci danno i frutti di Maggio,

gio, e si chiamano *Cedrati Bisestì*; in guisa che si veggono le quattro stagioni confuse sopra quest' albero, il quale è sempre carico di fiori, e di frutti, di cui gli uni cadono per maturità, intanto che gli altri principiano a maturare, e che d' altri ancora non cominciano che a comparire; ma l'Autunno, e la Primavera sono i tempi in cui se ne raccolgono maggior numero.

Si coltiva questa bellissima pianta in tutti i giardini d' Italia ne' vasi, o in piana terra a guisa di boschetti. L' arboscello del *Cedrato* è una specie distinta, o piuttosto una varietà del *Cedro Comune*; il suo frutto è più picciolo, più odoroso, più aromatico del *Cedro*, e nè ha tutte le proprietà in un grado molto superiore, onde viene sempre preferito al *Cedro*, ne' lavori di *Credenza*, e nella *Composizione* de' liquori fini da tavola. In Roma si abbonda più di piantaggioni di *Cedrati*, che di *Cedri*.

La specie de' *Cedrati* più stimata in Italia è quella di Firenze per la bellezza e fraganza odorosissima de' suoi frutti, in guisa che se ne mandano in regalo alle diverse Corti d'Europa. Questa specie particolare non può giungere alla sua perfezione se non che nella pianura che trovasi tra Pisa e Livorno; e benchè abbiano trasportate queste piante di *Cedrato* dal loro suolo natio in diverse altre contrade scelte d' Italia, vi perdono sempre una quantità grande di quell' aromatico, e di quella finezza di gusto, che comunica loro il terreno di quella pianura. Ciò nonostante i nostri *Cedrati*, benchè più piccioli, non la cedono in modo alcu-

cuno nè per l' odore aromatico, e nè per la fraganza e finezza di gusto, a quelli della Toscana.

Non si mangiavano ancora nè *Cedri*, nè *Cedrati* in tempo di *Plinio*, l' uso ne cominciò a tempi di *Gallieno*, e di *Apicio*; quest' ultimo ci ha conservato la maniera di prepararli.

I *Cedrati* sono di un eccellente uso negli alimenti. Si servano preparati con zucchero, sulle migliori e più delicate mense, delle quali formano nel *Deser* il più vago ornamento. Le parti del *Cedrato* di cui fanno uso i Credenzieri sono la scorza tanto interna, che esterna, ed il sugo; ma più di tutto la scorza, la quale avendo la sua superfice ripiena di un' olio essenziale e di un sale volatile, è assai odorosa ed aromatica; il che la rende propria a confettare con zucchero in diverse maniere, e trarne uno spirito detto *Spirito di Cedrato*. Ved. *Rosolio di Cedrato*. *pag*. 38.

Si debbano scegliere i *Cedrati* colti di recente, d' un bel color giallo, grossi, maturi, d' un' odore, e di un sapore aromatico penetrante, e colla scorza più eguale che sia possibile, e non macchiata.

Cedrati allo Sciroppo.

Prendete de' *Cedrati*, belli, chiari, e freschi, e che non siano macchiati, fategli presso il pedicolo un picciolo buco rotondo, poscia metteteli in una cazzarola con acqua, e fateli bollire con due pezzetti di allume di rocco, che li schiarirà, fino a tanto che uno stuzzicadenti si penetri senza stento. Passateli quindi all'acqua fresca, e con un cavafrutti, o cucchiarino

da

da caffè, li vuotarete al di dentro di tutta la midolla cellulare; poscia li farete stare nell' acqua fresca circa trè giorni, cambiandogliela trè, o quattro volte il giorno. Per sei *Cedrati* mezzani abbiate sei libbre di zucchero cotto a *Lissè*. Mettete i *Cedrati* in una catinella bianca con becco, ben scolati dall'acqua, e copriteli con detto zucchero, ma raffreddato, acciò non oscurischino, ed un foglio grande di carta; ogni giorno gli scolarete il zucchero, e gli farete alzare due, o tre bolli sul fuoco, schiumandolo bene, e lo tornarete a versare quasi freddo sopra i *Cedrati*. Replicate questa operazione per otto giorni, sempre col zucchero raffreddato, aggiungendo qualche poco di sciroppo se bisogna, dovendo i *Cedrati* restare sempre coperti dal zucchero. Dopo un tal tempo scolate i *Cedrati*, poneteli in un barattolo verniciato con altro zucchero vergine cotto alla gran *Perla*, che restino coperti dal zucchero, e conservate il barattolo ben chiuso in luogo asciutto.

Se i *Cedrati* li sciroppate per prepararli al *Tiraggio*, o al *Brillante*, sarà bene che gli lasciate il pedicolo attaccato con una o due foglie impiccolite un poco con le forbici, il che farà un bell' effetto. Se poi li sciroppate senza pedicolo, in questo caso gli farete il picciolo buco rotondo per vuotarli nel sito dello stesso pedicolo.

Scorzette di Cedrato allo Sciroppo.

Abbiate de' belli *Cedrati*, come sopra, tagliateli a scorzette, cioè in quarti, o spicchi, fatel cuocere nell'acqua, spogliateli della midolla cellulare, metteteli nel zucchero, e fini-

niteli esattamente come i *Cedrati interi*, non essendovi altra differenza, che questi sono tagliati a scorzette. Per sei *Cedrati* bastano quattro libbre di zucchero cotto a *Lisse*, senza però il zucchero vergine cotto alla gran *Perla*, che si mette nel barattolo.

Cedrati e Scorzette al Tiraggio.

Prendete de' *Cedrati* interi, o *Scorzette*, già sciroppati, scolateli dal zucchero, sciacquateli con acqua tiepida, e fateli scolare sopra un setaccio. Abbiate del zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma* e bollente, poneteci i *Cedrati*, fategli alzare uno o due bolli, quindi tirateli indietro dal fuoco, schiumateli con carta suga, stancheggiate il zucchero con un cucchiajo d' argento all' intorno del bordo della cazzarola, quando principierà ad imbianchire passate da questa parte del zucchero imbianchito i *Cedrati*, e levateli quindi con un cucchiajo e una forchetta, se sono intieri poneteli sopra una graticchia filata a scolare col buco al di sotto e un piatto, finchè saranno freddi. Se sono interi, per sei *Cedrati* bastano sei libbre di zucchero, se in *Scorzette* libbre quattro.

Cedrati e Scorzette al Brillante.

Abbiate dei *Cedrati*, o delle *Scorzette*, sciroppati, come sopra, sciacquateli, preparateli, e serviteli come gli *Aranci* interi, e le scorzette di *Arancio*. Vedete *pag.* 321. e 322.

Oltre le preparazioni suddette, con li *Cedrati* si apprestano *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Conserve*, *Pastiglie*, *Liquori*, *Sciroppi*, *Gelatine*, *Olj Essenziali*, *Acque Distillate*, *Sorbetti gelati ec.* Ved. questi Articoli.

Degli Aranci.

L' *Arancio* è un albero de' più belli, per la bianchezza e l' odore soave de' suoi fiori, per il verde lucido delle sue foglie, delle quali non è giammai spogliato, per i suoi frutti color d' oro, e sopra tutto per l' aspetto piacevole che riunisce nello stesso tempo, de' bottoni, de' fiori aperti, e de' frutti.

Fra le venti specie di *Aranci* conosciute, cioè l'*Arancio con frutto agro*, detto da' Francesi *Bigarade con foglie macchiate o senza*; l' *Arancio con frutto dolce*, detto da noi *Portogallo*; l' *Arancio con foglie a guisa di conchiglia*; l'*Arancio con fiori macchiati*; l' *Arancio con frutti a corno*; l' *Arancio ermanfrodito*, il cui frutto partecipa dell' arancio e del limone; *l' Arancio di Turchia*; l' *Arancio storto*: li *Pampanosi*; *l' Arancio grosso*; l' *Arancio stellato*; l' *Arancio con scorza doppia*; l' *Arancio con fiori doppj*; l' *Arancio della China*; l' *Arancio nano con frutti agri*; il medesimo con *foglie e frutti macchiaci ec.* ve ne sono due o trè principali, il cui frutto è in uso frà noi; cioè l' *Arancio con frutto agro*; l' *Arancio con frutto amaro*, detto da' Francesi *Bigarader*; questo frà nei è lo stesso, che l' *Arancio acido*; e l' *Arancio con frutto dolce*. Non v' è alcuna differenza per la forma, le foglie, ed i fiori di queste trè sorta di *Aranci*, se pure non consiste ne' frutti, che hanno delle differenze assai sensibili.

L' albero dell' *Arancio* perviene ad una altezza mediocre; porta fiori che superano in odore quelli del *Cedro*, e del *Limone*, sono in rosa, e riuniti come in mazzetti. A questi fiori-

sus

succede un frutto (*Arancio acido* ,) quasi sferico, la cui scorza è grossa due in tre linee, polputa , fibrosa , sugosa , bianca al di dentro, e nella sua maturità color d'oro o di zafferano al di fuori : ma prima di questa maturità è verde , amara , acre e piccante sulla lingua . Questa scorza da cui se ne ritrae un olio prezioso è di un' odore fragantissimo , e si separa facilmente dalla midolla cellulare, che è bianchiccia, o gialliccia, molle , ripiena di un sugo agro , d' una polpa vessicolare , contenente delle semenze bislunghe , d'un giallo bianchiccio , dure , e ripiene d' una mandorla bianca e molto amara . Queste piantate ne' paesi meridionali ne' giardini , negli orti , e nelle vigne , germogliano , e producono col tempo degli alberi .

In quanto agli *Aranci dolci* , questi non variano , che per la differenza della scorza , e della midolla . Gli *Aranci acidi* sono di un giallo pallido , ineguali , e di un odore molto vivace e piacevole : la midolla è pallida o gialliccia, meno carica e moltò acida : in ciò essi differiscono dagli *Aranci dolci* , la cui scorza è più sottile , più unita, d'un colore vivo di zafferano , d' una amarezza più debole e meno odorifera , e la midolla gialla o color d'oro , qualche volta insipida , e qualche volta dolce e vinosa , il cui involto è di un tessuto più molle , ed il sugo più abbondante .

Questi alberi sono originarj della China, da dove i Portoghesi ne hanno portate le prime semenze in Europa : e perciò si dicono *Aranci di Portogallo* . Si dice che in Lisbona si vede ancora nel giardino del *Conte di S. Lorenzo*, il pri-

primo albero dal quale sono sortiti tutti gli *Aranci* che formano l' ornamento de' nostri giardini d' Europa. Gli *Aranci* si sono come naturalizzati nelle Regioni meridionali di questa parte di Mondo. Se ne veggono ancora oggigiorno nelle Isole dell' America. La parte poi meridionale dell' Italia, e la Provenza si possano chiamare un giardino d' *Aranci*, quivi formano questi alberi delle boscaglie assai piacevoli per la loro verdura, che mai si cambia, per l' odore soavissimo de' loro fiori, e per i frutti, de' quali sono sempre carichi.

E' una cosa sorprendente il vedere ne' nostri giardini d' Italia sulla medesima pianta, mediante l' innesto, gli *Aranci*, ed i *Limoni* nello stesso tempo.

Negli alimenti non s' impiegano che il sugo, la scorza, ed i fiori di questo frutto. Si debbano scegliere così gli *Aranci dolci*, come gli *Aranci acidi*, freschi, pieni di sugo, di un' odore piacevole, maturi, e colla scorza sottile.

La *Scorza dell' Arancio acido* adoperasi moltissimo negli alimenti. Si confeziona, si candisce, se ne formano delle scorzette per il *Deser*: essa è stomatica, rallegra il cuore, il cervello, rianima la massa del sangue, e promuove l' appetito. Si confeziona, e si candisce anche la scorza dell' *Arancio dolce*, ma non è così aromatica, che l' altra.

Il *Sugo dell' Arancio* tanto *dolce*, che *acido*, rinfresca, umetta, fortifica il cuore, ed eccita l' appetito, ma bisogna usarne sobriamente perchè potrebbe incomodare lo stomaco, ed il petto, pungendoli con troppa violenza.

Il

Il *Fiore dell' Arancio*, a cagione del suo odore piacevole, il quale è preferito a quello della rosa, e del gelsomino, è assai in uso negli alimenti. Se ne formano delle *Conserve* sì *solide*, che *liquide*, delle *pastiglie* che sono assai piacevoli al gusto, delle *Perline*, delle *Composte ec.* Si fa ancora con questi *Fiori* uno *Sciroppo*, uno *Spirito*, un *Rosolio*, un *Rattafia*, un' *Acqua distillata*, un' *Olio essenziale*, che porta il nome di *Neroli*, un' *Aceto ec.*

Gli *Aranci dolci*, come abbiamo detto, abbondano moltissimo in Italia, nulladimeno nè vengono portati qualche volta dalla Provenzà, dal Portogallo, da Malta, dall'America, dalla China, e da molti altri luoghi. I migliori peraltro, ed i più stimati per il loro buon sapore zuccheroso, sono quelli che nascono ne' paesi caldi meridionali d' Europa, onde gli *Aranci* di Malta, di Portogallo, e di Sicilia sono stimati migliori.

L' *Arancio acido* non è impiegato frà i nostri alimenti, che a titolo di condimento; si asperge col suo sugo la più gran parte del selvaggiume cotto arrosto, come ancora le carni lattanti cotte nello stesso modo, onde facilitare la digestioni. La sua scorza tagliata in *zeste* è buona per rilevare il gusto ad una infinità di vivande, ed a formare un eccellente *Aceto*; rapata la superfice di questa scorza corregge l'inerzia dei pesci grassi mangiati in Ragù, come l'anguilla ec.

La *Scorza dell' Arancio acido* essendo più amara è riserbata per correggere gli alimenti, in preferenza della *Scorza* dell' *Arancio dolce*; ma que-

questa è preferita all' altra per preparare con zucchero.

Si mangia la midolla dell' *Arancio dolce* a spicchi, o tagliata in fette per traverso unitamente alla scorza, o senza, o assoluta, o condita con zucchero: essa estingue la sete, rinfresca, solletica l'appetito, e piace generalmente; ma nutrisce assai poco, ovvero non dà che un cattivo nutrimento. Bisogna guardarsi di mangiarne troppa; imperocchè cagiona le diarree, e le dissenterie. La midolla dell'*Arancio acido* è più nociva; questa irrita i polmoni, ed eccita la tosse.

Aranci allo Sciroppo.

Prendete degli *Aranci dolci*, o *acidi*, tornitegli, se volete, tutta la superfice della scorza con un temperino, passateli a misura all' acqua fresca; fategli un picciolo buco rotondo nel sito del pedicolo. Serbate le torniture per altro uso, come si dirà in appresso. Fateli cuocere nell' acqua bollente, finchè uno stuzzicadenti li penetri senza stento; se sono verdi metteteci due pezzetti di allume di rocco che li schiarirà. Passateli poscia all' acqua fresca, e con un covafrutti, o cucchiarino da caffè vuotateli di tutta la midolla cellulare; quindi se sono *acidi*, lasciateli per due giorni all' acqua fresca, cambiandogliela due o trè volte il giorno, o all'acqua corrente. Per sei *Aranci* abbiate cinque libbre di zucchero cotto a *Lissè*. Scolate bene gli *Aranci*, metteteli in una catinella bianca con becco, copriteli con detto zucchero bollente, e un foglio grande di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alza-

alzare due o trè bolli, schiumatelo, e tornatelo a versare sopra gli *Aranci*. Replicate così per sette o otto giorni, aggiungendo qualche poco di sciroppo, se bisognerà, dovendo gli *Aranci* restare sempre coperti dal zucchero. Passato questo tempo li scolarete, e li metterete in barattoli col buco al di sopra, coperti con altro zucchero vergine cotto alla gran *Perla*: chiudete i vasi, e conservateli in luogo asciutto.

Potete sciroppare gli *Aranci* con il pedicolo e una o due foglie attaccate e impiccolite un poco con le forbici, il che farà un bell'effetto preparandoli al *Tiraggio*, o al *Brillante*. In questo caso gli farete un picciolo buco rotondo dalla parte opposta al pedicolo per poterli vuotare. Se poi li volete sciroppare senza pedicolo, gli farete il picciolo buco, come si è detto di sopra.

Scorzette di Arancio allo Sciroppo.

Abbiate degli *Aranci dolci*, o *acidi*, tagliateli in quarti, e preparateli, e finiteli esattamente come gli *Aranci interi*, non essendovi altra differenza, che questi sono tagliati a scorzette. Per sei *Aranci* bastano trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*, senza il zucchero cotto alla gran *Perla*.

Aranci e Scorzette al Tiraggio.

Prendete degli *Aranci* già sciroppati, o interi, o in scorzette, scolateli dal zucchero, sciacquateli con un poco d'acqua tiepida, metteteli sopra un setaccio a scolare. Abbiate del zucchero a sufficienza cotto alla gran *Piuma*, bollente, poneteci gli *Aranci*, fategli alzare uno o due bolli, quindi tirateli indietro dal fuo-

fuoco, schiumateli con carta suga, stancheggiate il zucchero con un cucchiajo d' argento intorno al bordo della cazzarola : quando principierà a sbianchire da una parte, passate gli *Aranci*, o le *Scorzette* da questa parte di zucchero imbianchito, levateli quindi con un cucchiajo e una forchetta se sono interi, poneteli sopra una graticchia filata a scolare col buco al di sotto, e un piatto, finchè saranno freddi. Conservateli in scatole guarnite di carta tagliata, in luogo asciutto. Se sono interi, per sei *Aranci* libbre sei di zucchero; se in *Scorzette* libbre trè.

Aranci e Scorzette al Brillante.

Abbiate sei *Aranci* interi sciroppati, oppure le *Scorzette*, sciacquateli con un poco d'acqua tiepida, asciugateli con un pannolino, e metteteli ad asciugare alla stufa sopra un setaccio. Abbiate del zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma* e bollente, versatelo in una cassettina di rame, o di latta col suo beccuccio turato di sugaro, aggiustateci gli *Aranci*, che restino coperti dal zucchero; poneteli alla stufa per lo spazio di quattr' ore senza toccarli, poscia sturate il beccucciò, e fatene sortire tutto il zucchero. Quando non scolerà più rivoltate la cassettina sopra un foglio di carta, e gli *Aranci*, o le *Scorzette* saranno brillantati. Conservate in scatole come sopra.

Aranci all' Acquavite.

Gli *Aranci dolci* sono i migliori. Tornite sei belli *Aranci*, levategli un pochino di scorza dalla parte di sotto, in forma d' un picciolo buco tondo, e a misura gettateli nell' acqua fresca; fateli quindi bollire nell' acqua senza

vuotarli, finchè uno stuzzicadenti li penetri senza resistenza ; metteteli poscia ben scolati in un zucchero chiarificato , fategli alzare trè o quattro bolli , schiumateli bene , e versateli in una catinella bianca con becco , coperti con un foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare dieci o dodici bolli , e tornatelo a versare sopra gli *Aranci* . Replicate questa operazione per altri cinque giorni , aggiungendo qualche poco di sciroppo acciò gli *Aranci* restino coperti dal zucchero . L'ultimo giorno fate restringere lo sciroppo alla gran *Piuma* , e tornatelo a versare sopra gli *Aranci* . Quando saranno freddi, scolateli, poneteli in un vaso di vetro , o di majolica ; mescolate a freddo poco per volta tanta ottima acquavite , e tanto sciroppo degli *Aranci* . Allorchè la mescolanza sarà fatta versatela nel vaso , che il frutto resti coperto , chiudete il vaso , e conservatelo in luogo asciutto . Per sei *Aranci* sei libbre di zucchero . Lo sciroppo che resta può servire per altri usi .

Scorzette d' Aranci all' Acquavite .

Tornite propriamente sei belli *Aranci dolci* , se lo giudicate a proposito , ovvero raschiategli la superfice della scorza con un pezzetto di vetro . Tagliateli quindi a spicchi , levategli l' anima , e a misura metteteli nell' acqua fresca ; fateli quindi imbianchire all' acqua bollente , finchè uno stuzzicadenti li penetri con facilità , passateli poi all' acqua fresca , scolateli , fategli alzare un bollo o due in un zucchero cotto a *Lissè* , schiumateli , versateli in una catinella bianca , copriteli con un foglio di

di carta . Il giorno appresso scolategli il zucchero, fategli fare due o trè bolli, e tornatelo a versare sopra gli *Aranci*. Per il rimanente finiteli esattamente come gli *Aranci* intieri. Per le *Scorzette* di sei *Aranci* libbre trè di zucchero cotto a *Lissè*.

Scorzette di Aranci Tirate a Secco.

Scolate bene dal loro sciroppo le *Scorzette* di *Aranci*, ponetele sopra una graticchia spolverrizzate per tutto di zucchero in pane fino; fatele asciugare alla stufa, rivoltandole, e spolverizzandole ancora di zucchero; fatele finire di asciugare sopra un setaccio guarnito di carta, e conservatele in scatole, in luogo asciutto.

Tornitura di Aranci allo Sciroppo.

La *Tornitura* degli *Aranci*, che abbiamo detto di sopra, siano *dolci*, siano *acidi*, si prepara allo sciroppo come siegue. Prendete la *Tornitura* degli *Aranci*, legatela con un filo, fatela cuocere all' acqua bollente, passatela alla fresca, e cambiategliela, come alle *Scorzette* allo *Sciroppo*. Dopo passatela al zucchero esattamente nello stesso modo. Quindi scolatela, ponetela in un barattolo verniciato, e copritela con altro zucchero vergine cotto alla gran *Perla*. Chiudete il vaso, e conservate in luogo asciutto.

Tornitura d' Aranci Tirata a Secco.

Quando averete sciroppato la *Tornitura* di *Aranci*, come sopra, scolatela dal zucchero, mettetela in altro zucchero vergine cotto alla picciola *Piuma*, fategli alzare due bolli la cazzarola coperta; quindi lasciatela un poco raffreddare, ponetene allora poca per volta sopra una graticchia filata, dirizzandola a guisa

di piccioli gruppi; metteteli quindi sopra una lastra ad asciugare alla stufa, spolverizzati bene di zucchero in pane fino.

Tornitura di Aranci al Tiraggio.

Per prepararla al *Tiraggio* quando l' avete passata al zucchero vergine cotto alla picciola *Piuma*, e leg ta nel mezzo con fittuccina di seta colorita, formandone tanti cappietti, fategli alzare due bolli e schiumate; stancheggiate quindi fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento il zucchero all' intorno del bordo della cazzarola; quando principierà a sbianchire da una parte passate uno alla volta i cappietti di *Tornitura* d' *Aranci* in questo zucchero imbianchito, e levateli quindi con due forchette; poneteli sopra una graticchia filata a scolare con un piatto sotto, finchè saranno freddi, e conservate in luogo asciutto.

Nello stesso modo si prepara la *Tornitura* di *Aranci gialla*, e *bianca*. La *gialla* è la prima *Tornitura* della scorza dell' *Arancio*; e la *bianca* è quella che si leva dopo, col tornire nuovamente il frutto.

Tornitura di Aranci al Brillante.

Prendete della *Tornitura* d' *Aranci* preparata allo sciroppo, come sopra, scolatela dal zucchero, sciacquatela con un poco d' acqua tiepida, asciugatela sopra un pannolino. Dopo formatene tanti cappietti legati nel mezzo con una fittuccina di seta colorita; fateli asciugare alla stufa sopra un setaccio; quindi li metterete al *Brillante*, come gli *Aranci*, e li finirete nello stesso modo. Conservateli in scatole guarnite di carta tagliata, in luogo asciutto.

Ze-

Zeste di Aranci allo Sciroppo.

Queste si preparano nella medesima maniera, che quelle di *Limone*, delle quali si parlerà quì appresso, onde evitare le repetizioni inutili.

Fiori di Arancio allo Sciroppo.

Abbiate dei belli fiori d' *Arancio* bianchi, e freschi, mondateli, cioè levategli il calice e stami, imbianchiteli un momento all' acqua bollente, e prima di levarli metteteci un pezzetto di allume di rocco pestato. Fate bollire dell' altr' acqua, poneteci il sugo di un limone, e fateci finire d' imbianchire i fiori d' *Arancio* scolati della prima acqua; passateli quindi all' acqua fresca nella quale averete ancora spremuto il sugo di un limone; poscia scolateli sopra un setaccio, poneteli in una catinella bianca con becco, copriteli con zucchero tiepido cotto a *Lissé*, e un foglio di carta. La dose è una libbra di zucchero per quattr'oncie di *Fiori d' Arancio* mondati. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare due bolli, schiumatelo, e tornatelo a versare mezzo raffreddato sopra i fiori di *Arancio*. Replicate così per altri trè giorni, nell' ultimo de' quali farete restringere il zucchero alla gran *Perla*, e lo tornarete a versare tiepido sopra i *Fiori d' Arancio*. Poneteli in barattoli verniciati, copriteli, e conservateli in luogo asciutto.

Fiori d' Arancio allo Sciroppo in altra Maniera.

Prendete due libbre di *Fiori d' Arancio* tolti i calici, stami ec. fategli alzare un bollo all' acqua bollente con il sugo di un limone, passateli poscia alla fresca, e scolateli sopra un setac-

setaccio ; metteteli in quattro libbre di zucchero cotto a *Lissè* , fategli alzare due bolli , e lasciateli così per due giorni in una catinella bianca , coperti con carta . Dopo scolategli il zucchero ; fategli alzare due o trè bolli , schiumatelo , e tornatelo a versare mezzo raffreddato sopra i *Fiori d' Arancio* . Il giorno dopo tornatelo a scolare, e fatelo cuocere alla gran *Perla*; riunitelo ai fiori quasi freddo, e ponete in barattoli ben coperti , in luogo asciutto.

Fiori d'Arancio in Bottoni allo Sciroppo .

Prendete dei belli *Fiori d'Aranci* in bottoni, pungeteli con una spilla in due luoghi : uno accanto il pedicolo , e l' altro nel mezzo per traverso , metteteli a mano a mano in una salvietta , e legatela un poco stretta con spago . Abbiate una marmitta con acqua sul fuoco , quando bolle metteteci i fiori legati , come sopra , e un picciolo pugno de' medesimi al di fuori , per osservare quando sono imbianchiti , il che si conosce , quando saranno teneri sotto le dita , o quando piccandoli con una spilla vi entrerà senza stento . Mettete nell'acqua in bollendo un pezzetto o due di allume di rocco pestato. Quindi tirateli fuori,scioglieteli, passateli a due o trè acque fresche , e scolateli sopra un setaccio ; poneteli nel zucchero in una catinella , come i fiori precedenti , e finiteli nella stessa maniera.

Fiori d'Arancio Tirati a Secco.

Abbiate dei *Fiori* di *Arancio* apprestati allo sciroppo ; e per levarli facilmente dal zucchero , fate scaldare il barattolo nell' acqua calda a bagno-maria ; scolate i fiori ; spolverizzateli di zucchero fino bianchissimo ; fateli asciugare alla stu-

stufa sopra un setaccio guarnito di carta. Il giorno dopo rivoltateli, e spolverizzateli nuovamente di zucchero, lasciateli alla stufa finchè saranno bene asciugati.

Fiori di Arancio al Brillante.

Fate cuocere alla gran *Piuma* due libbre di zucchero, metteteci una libbra di fiori di *Arancio* mondati, tirate la cazzarola indietro dal fuoco, e lasciate riposare un poco, acciò li fiori gettino la loro umidità; tornate quindi a metterla sul fuoco, e fate ritornare il zucchero alla gran *Piuma*; versate quindi in una cassettina di rame o di latta, col suo beccuccio turato, ponetela alla stufa per quattr' ora, con un fuoco moderato, senza toccarla; poscia sturate il beccuccio, fatene sortire tutto il zucchero. Quando non scolerà più, rivoltate la cassettina sopra un foglio di carta, ed i *Fiori d'Arancio* saranno brillantati.

Fiori di Arancio a Fresco al Brillante.

Quando averete spilluccato una libbra di *Fiori d'Arancio*, poneteli alla stufa sopra un setaccio, affinchè si asciughino della loro umidità. Abbiate del zucchero sufficiente cotto alla gran *Piuma*, versatelo bollente in una cassettina riquadrata di rame o di latta col suo beccuccio turato, poneteci dentro i *Fiori d'Arancio*, che restino coperti dal zucchero, ponete la cassettina alla stufa per lo spazio di quattro ore senza toccarla; quindi sturate il beccuccio; fatene sortire tutto il zucchero; allorchè non scolerà più, rivoltatela sopra un foglio di carta, e li *Fiori* saranno brillantati. Conservateli in scatole coperte di carta, in luogo asciutto.

Fio-

Fiori di Arancio in Bottoni al Brillante.

Prendete dei bottoni di *Fiori d' Arancio* sciroppati, scolateli dallo sciroppo, facendo scaldare il vaso a bagno-maria; metteteli sopra un setaccio ad asciugare alla stufa. Quando saranno bene asciugati, li metterete al *Brillante*, come i fiori freschi, descritti quì sopra, e li finirete egualmente.

Oltre tutte le preparazioni suddette con gli *Aranci* si apprestano delle *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Conserve*, *Pastiglie*, *Perline*, *Caramelli*, *Liquori*, *Sorbetti gelati*, *Bevande ec.*

Con i *Fiori di Arancio*, *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Pastiglie*, *Perline*, *Gattò*, *Liquori*, *Acque distillate*, *Biscottini*, *Clarette*, *Sciroppi*, *Zucchero spongato ec.* Vedete tutti questi Articoli.

Degli Aranci della China.

L' *Arancio* della *China* non varia dall' *Arancio ordinario*, che per la sua picciolezza, la quale si diffonde nelle foglie, nei fiori, e nei frutti di questa pianta; varia ancora per il sapore delia midolla degli *Aranci*, essendo questa più dolce, di quella degli *Aranci acidi* propriamente detti.

L' *Arancio* della *China* non forma mai un bell' albero, perchè ha sempre l' aria di essere ammalato, ed il suo frutto in Francia non matura che di rado. In Italia peraltro abbiamo de' bellissimi *Aranci* della *China*, grossi nella loro specie, maturi, e di un bel color di zafferano carico.

Questo Arboscello viene coltivato ne' vasi in quasi tutti i giardini de' paesi meridionali d' Europa. Si debbano scegliere gli *Aranci* della *China* grossi, freschi, e di un bel colore dorato.

Aran-

Aranci della China allo Sciroppo.

Scegliete due dozzine di belli *Aranci* della *China*, se sono grossi torniteli, se piccioli non importa, lasciategli un poco di pedicolo, fategli un picciolo buco rotondo dalla parte opposta a detto pedicolo, tagliandogli un pochino di scorza, affinchè il zucchero li penetri; e metteteli a mano a mano nell'acqua fresca, fateli bollire poscia nell' acqua bollente con due pezzetti di allume di rocco, finchè uno stuzzicadenti li penetri senza difficoltà; passateli quindi all' acqua fresca per due giorni, che gli cambierete trè o quattro volte il giorno, o se fosse possibile all' acqua corrente. Ciò fatto scolateli bene, metteteli in una catinella bianca con becco, copriteli con zucchero tiepido cotto a *Lissè*, ed un foglio di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare due o trè bolli, schiumatelo, e tornatelo a versare sopra gli *Aranci*. Replicate così per altri quattro o cinque giorni, aumentando un poco di sciroppo, acciò gli *Aranci* restino coperti dal zucchero. L' ultimo giorno scolateli, metteteli in un barattolo, e copriteli con zucchero vergine cotto alla gran *Perla*. Chiudete il vaso, e conservatelo in luogo asciutto. La dose è una libbra e mezza di zucchero per una libbra di frutto, senza il zucchero vergine cotto alla gran *Perla*, che si mette nel barattolo.

Li potete preparare al *Tiraggio*, e al *Brillante* guarniti di una o due foglioline, come gli *Aranci*. Se poi li volete sciroppare senza pedicolo fategli allora un picciolo taglio in croce un poco profondo nel sito dello stesso pedicolo. Questi *Aranci* non si vuotano.

Aran-

Aranci della China Tirati a Secco.

Quando averete sciroppato gli *Aranci* della *China*, come sopra, scolateli bene dal zucchero, rotolateli subito nel zucchero in pane finissimo, poneteli sopra lastre di latta alla stufa per fargli asciugare; quindi replicategli il zucchero un' altra volta o due, e sopra un setaccio guarnito di carta, fateli finire di asciugare alla stufa.

Aranci della China al Tiraggio.

Questi si preparano nello stesso modo che gli altri *Aranci* e *Scorzette* apprestati al *Tiraggio*. Ved. *pag.* 321.

Aranci della China al Brillante.

Anche questi si mettono al *Brillante* nella medesima maniera, che gli *Aranci dolci*, e gli *Aranci acidi*. Ved. *pag.* 323.

Aranci della China all' Acquavite.

Abbiate degli *Aranci* della *China* sciroppati, come sopra, collocateli in un vaso di vetro, e di majolica. Mescolate a freddo poco per volta tanta ottima acquavite, con tanto sciroppo de' medesimi *Aranci*. Quando la mescolanza si sarà effettuata, versatela nel vaso sopra gli *Aranci*, osservando che l' acquavite e lo sciroppo siano sufficienti, acciò il frutto resti ben coperto. Chiudete il vaso, e conservate in luogo asciutto.

Con gli *Aranci* della *China* si preparano ancora delle *Composte*, dei *Caramelli ec.*

De' Limoni.

L' albero del *Limone* è originario dell' Asia, e molto si accosta al *Cedrato*, ha la medesima altezza, il medesimo fogliame, ma alquan-

quanto più corto e meno ramoso, e bene spesso armato di spine. I fiori sono simili a quelli del *Cedrato*, ma di un' odore più debole. A questi fiori succedono frutti chiamati *Limoni*, ovali, meno lunghi, e più piccioli de'*Cedrati*, in prima verdi, poi gialli quando sono nella loro maturità. La sostanza n' è vessicolare, e carica di un sugo molto acido, benchè ve ne siano dei dolci. La scorza dei *Limoni* in alcuni è sottile, e lisica; in altri grossa, e scabra, di un' odore meno aromatico, che quella dei *Cedrati*, ma sono più pieni di polpa e di sugo, il quale punge troppo forte le fibrette della lingua, perchè si possano mangiare come gli *Aranci dolci*. Se si eccettuano i *Limoni* di scorza grossa, e con poco sugo, detti *Limoni da mangiare*.

Questo albero fiorisce come il *Cedrato*, e ci dà i suoi frutti nella stessa maniera, avendo noi i *Limoni maggiesi*, ed i *Limoni bisesti*, benchè la pianta sia carica di fiori, e di frutti in ogni stagione dell' anno.

Il *Limone* è un bell'albero, di mediocre grandezza, che viene coltivato in tutte le Regioni meridionali d' Europa. Nel Regno di Napoli, e segnatamente nella Calabria vi sono boscaglie di alberi di *Limoni*, dai quali i Calabresi ne ritraggono un'*Olio Essenziale* prezioso, che chiamano *Spirito di Limone*.

Si fa uso di *Limoni* assai più che di *Cedrati*, di *Aranci*, e d'ogni altra specie di *Agrume*. De' *Limoni* s' impiega la scorza ed il sugo in tutte le stagioni dell' anno. Il *Frutto* della pianta del *Limone* è l' *Agrume* il più universale, sia negli alimenti, sia nella medicina.

Non

Non sò con qual fondamento, *Bomare* nel suo *Diz.* di *Sto. Nat.* dica, che in Francia i *Limoni* sono chiamati *Cedrati*. Questo è un errore, perchè dai Francesi i *Limoni* sono nominati *Citrons*; ed i Cedrati, *Cedràs*.

Si debbano scegliere i *Limoni* per ottenerne il *Sugo*, e per *Confezionarne* le *Scorze* con zucchero, colti di recente, maturi, di un bel colore, con la scorza sottile, pieni di sugo, e preferire sempre i *Limoni Romaneschi* a' quelli del Regno di Napoli, e della Sicilia. Al contrario poi per *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Torniture gialle*, e *bianche*, *Rochiglie*, *Zeste ec.* si debbano scegliere i *Limoni* con poco sugo, e di scorza grossa.

Limoni allo Sciroppo.

Prendete sei belli *Limoni*, lasciategli parte del pedicolo, torniteli propriamente, fategli un picciolo buco rotondo presso detto pedicolo, e gettateli a mano a mano nell'acqua, col sugo di un limone; fateli poi bollire con altra acqua, due pezzetti di allume di rocco, e il sugo di un altro limone, finchè uno stuzzicadenti li penetri senza resistenza, passateli allora all'acqua fresca. Quindi con un cavafrutti, o cucchiarino da caffè, vuotateli di tutta la midolla cellulare. Quando saranno tutti vuotati e ben lavati, metteteli nell' acqua pulita per due giorni, cambiandogliela due o trè volte il giorno, o sè fosse possibile all' acqua corrente. Dopo questo tempo scolateli bene dall' acqua, poneteli in una catinella bianca con becco, copriteli con zucchero tiepido cotto a *Lissè*, e un foglio di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare due bolli, schiumatelo, e tornatelo a ver-

sà-

sare mezzo freddo sopra i *Limoni* . Replicate questa operazione, come per i *Cedrati* allo *Sciroppo* . Ved. *pag.* 314. e finiteli nella stessa maniera . La dose è per sei *Limoni* cinque libbre di zucchero , senza l'aumento , ed il zucchero vergine alla gran *Perla* .

Potete ancora vuotare questi *Limoni*, facendo il picciolo buco nel sito del pedicolo , come i *Cedrati* , e gli *Aranci* .

Scorzette di Limoni allo Sciroppo .

Tagliate in quattro o sei spicchi otto *Limoni* , gettateli a misura che li tagliate nell' acqua ; fateli bollire quindi all'acqua bollente finchè uno stuzzicadenti penetri le *Scorzette* senza stento , passateli allora all' acqua fresca , levategli l' anima , sciacquateli bene , e lasciateli nell' acqua per due giorni cambiandogliela due o trè volte il giorno , o se fosse possibile fateli stare all' acqua corrente . Dopo di ciò scolateli bene dall' acqua , poneteli in una catinella bianca con becco , copriteli con zucchero quasi freddo cotto a *Lissè* , ed un foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare due bolli , schiumatelo , e tornatelo a versare sopra le *Scorzette* . Replicate così come per le *Scorzette* di *Aranci* , e finitele nello stesso modo .

Limoni e Scorzette al Tiraggio .

Sì gli uni , che le altre si preparano al *Tiraggio* esattamente come gli *Aranci* , e le *Scorzette* di *Aranci* al *Tiraggio* , e si finiscono nella stessa maniera . Ved. *pag.* 322.

Limoni e Scorzette al Brillante .

Ancora questi *Limoni* , e queste *Scorzette* si apprestano nello stesso modo al *Brillante* , come gli *Aranci* e le *Scorzette* di *Aranci* . Ved. *pag.* 323.

Scorzette di Limoni Tirate a Secco.

Quando averete sciroppate le *Scorzette* di *Limoni*, scolatele bene dal loro zucchero, spolverizzatele tutte all'intorno di zucchero in pane finissimo, fatele asciugare alla stufa sopra lastre di latta, replicandogli il zucchero una volta o due, finchè sopra un setaccio guarnito di carta saranno bene asciugate alla stufa.

Limoni all' Acquavite.

Scegliete sei o otto *Limoni* con la scorza sottile, di una mezzana grossezza, e colti di recente, torniteli propriamente, fategli un picciolo buco rotondo presso il pedicolo, o nel sito dello stesso pedicolo, tagliando un pochino di scorza, acciò siano penetrati dal zucchero, e a misura metteteli nell'acqua fresca. Fateli quindi bollire nell'acqua, e sciroppateli, e metteteli all'acquavite esattamente come gli *Aranci dolci*. Ved. *pag.* 323. Per otto Limoni sei libbre di zucchero.

Rochiglie Bianche di Limoni allo Sciroppo.

Abbiate sei belli *Limoni* di scorza grossa e poco sugo, torniteli, o zestateli, come più vi piace; tagliateli a spicchi per lungo, attondateli della grossezza d'un dito, e gettateli a misura che li tagliate nell'acqua fresca; fateli bollire all'acqua bollente con il loro sugo, che li conserverà bianchi, fino a tanto che saranno teneri sotto le dita; passateli allora all'acqua fresca, scolateli, e fategli alzare sette o otto bolli in un zucchero cotto a *Lissé*, schiumateli, e versateli in una catinella bianca con becco, coperti con un foglio di carta. Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli al-

alzare due o trè bolli, schiumatelo, e tornatelo a versare sulle *Rochiglie*. Replicate così per altri trè giorni, aumentando sempre un poco di sciroppo acciò il frutto resti coperto dal zucchero. L' ultimo giorno fate restringere il zucchero alla gran *Perla*, versatelo nuovamente sopra le *Rochiglie*, e quando saranno fredde ponetele in un barattolo verniciato, e conservatele in luogo asciutto. La dose è per sei *Limoni* quattro libbre di zucchero, senza l' aumento.

Rochiglie Bianche di Limoni Tirate a Secco.

Scolate bene le *Rochiglie* dal loro sciroppo, avvolgetele tutte di zucchero in pane finissimo, ponetele sopra lastre di latta, fatele asciugare alla stufa, rivoltatele, dategli di nuovo il zucchero, fatele finire di asciugare sopra un setaccio. Conservatele in scatole guarnite di carta tagliata, in luogo asciutto.

Rochiglie Bianche di Limoni al Tiraggio.

Quando averete preparato le *Rochiglie* allo sciroppo scolatele, sciacquatele con un poco d' acqua tiepida, ponetele sopra un setaccio. Quando saranno asciugate; abbiate del zucchero cotto alla gran *Piuma*, poneteci le *Rochiglie*, fategli alzare due o trè bolli, stancheggiate il zucchero, e finite questo *Tiraggio* come gli altri. Potete ancora quando avete sciroppato il frutto, fargli in ultimo restringere il zucchero alla gran *Piuma*, metterci le *Rochiglie*, fargli alzare due bolli, stancheggiarlo, e finirlo egualmente.

Rochiglie Bianche di Limoni al Brillante.

Dopo che averete sciacquato le *Rochiglie* sciroppate, all' acqua tiepida, legatele nel mezzo con

con nastrini di seta colorita, e formatene anelletti, o cappietti, legati egualmente, fateli asciugare alla stufa sopra un setaccio. Quindi metteteli al *Brillante* come tutti gli altri *Frutti*.

Zeste di Limoni Tirate a Secco.

Per *Zeste* s' intende tagliare nella sua lunghezza la scorza superficiale de' *Limoni* in picciole strisce le più sottili che sia possibile. Mettetele a misura che le tagliate nell' acqua fresca da una parte, mentre dall' altra ci metterete il *Limone* tagliato a spicchi, e poi a *Rochiglie*, con tutto l' agro, affinche le zeste non anneris chino; imbianchitele quindi all' acqua bollente, finchè siano divenute tenere sotto le dita, passatele allora all' acqua fresca, e quando sono fredde scolatele bene, mettetele in una catinella bianca con becco, copritele assai bene di zucchero tiepido cotto a *Lissè*, e un foglio di carta. Il giorno dopo scolatele, fate alzare due o trè bolli al zucchero, schiumatelo, e tornatelo a versare sopra le *Zeste*. Replicate così per altri trè giorni, facendo giungere in fine il zucchero alla gran *Perla*. Dopo ventiquattr' ore scolate le *Zeste* dallo sciroppo, mettetele alla stufa sopra una graticchia filata, con sotto un gran piatto onde ricevere lo sciroppo che scolerà. Rivoltatele di tempo in tempo, finchè saranno bene asciugate.

Zeste di Limoni al Tiraggio.

Scolate le *Zeste di Limoni* dal zucchero, formatene con due o trè dei cappietti, o nastrini, legati nel mezzo con fittuccina di seta colorita; mettetele nel zucchero alla gran *Piuma*, e formatene il *Tiraggio*, come gli altri.

Ze-

Zeste di Limone al Brillante .

Dopo che averete sciacquato con diligenza le *Zeste* sciroppate con un poco d' acqua tiepida , formatene dei nastrini , o cappietti , o anelletti , come sopra , fateli asciugare alla stufa , prima sopra lastre di latta , e poi sopra un setaccio . Quindi mettetele al brillante , come tutti gli altri *Frutti* .

Tagliadine di Limoni allo Sciroppo .

Dopo che i *Limoni* di scorza grossa saranno zestati , tagliateli a fette per lungo , e quindi in filetti non tanto sottili e lunghi ; imbianchiteli all' acqua bollente finchè siano ben morbidi . Scolateli allora , e metteteli in un zucchero cotto a *Lissé* , fategli alzare due o trè bolli , schiumateli , e versateli in una catinella bianca con becco , copriteli con un foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare due bolli , schiumatelo , e tornatelo a versare sulle *Tagliadine* . Replicate così per altri trè giorni , aumentando qualche poco di sciroppo , acciò il frutto resti coperto dal zucchero . L' ultimo giorno restringete il zucchero alla gran *Perla* , riunitelo alle *Tagliadine* , ponete in barattoli, e conservate in luogo asciutto . La dose è per sei limoni quattro libbre di zucchero .

Tagliadine di Limoni al Tiraggio .

Fate cuocere del zucchero alla gran *Piuma* ; scolate le *Tagliadine* dal loro sciroppo , legatele con nastrini di seta colorita , in quella guisa che più vi piacerà, mettetele nel zucchero suddetto, fategli alzare un bollo, schiumatelo con carta suga , stancheggiatelo fuori del fuoco con

un cucchiajo d' argento intorno al bordo della cazzarola, finchè il zucchero sbianchirà dalla parte che lo stancheggiate, passate allora le *Tagliadine* in questo zucchero bianchito, e con due forchette levatele, e ponetele sopra una graticchia filata a scolare finchè saranno fredde. Conservatele in scatole guarnite di carta tagliata, in luogo asciutto.

Tagliadine di Limoni al Brillante.

Queste si preparano esattamente come le *Zeste al Brillante*, e si finiscono nella stessa maniera. Ved. *pag.* 339.

Tagliadine di Limoni Tirate a Secco.

Scolate le *Tagliadine* dal loro sciroppo, mettetele in un zucchero cotto a *Suflè*, fategli alzare un bollo, schiumatele, levatele dal fuoco, e qualche poco dopo scolatele, mettetele sopra una graticchia filata ad asciugare alla stufa, rivoltandole di tempo in tempo. Le farete quindi finire di asciugare sopra un setaccio.

Tornitura di Limoni in diverse Maniere.

Questa *Tornitura* si ottiene dall' *Arancio*, e dal *Limone*, tagliando con un coltellino la scorza esteriore del frutto tutta all' intorno in filetti assai stretti, e sottili, in guisa che il *Limone*, o l' *Arancio* sembri lavorato al torno, il che fa un bellissimo effetto. La *Tornitura* di *Limoni* si prepara nella medesima maniera, che quella di *Aranci*. Ved. *pag.* 325.

Oltre tutte le differenti preparazioni, con i *Limoni* si apprestano ancora delle *Composte*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Perline*, *Liquori*, *Sciroppi*, *Sorbetti gelati*, *Pastiglie*, *Olj Essenziali*, *Bevande ec.* Vedete questi Articoli.

Del-

Delle Spadefora.

La pianta della *Spadefora* è di un genere particolare, che ha qualche rassomiglianza con quella del *Limone*, sia per i fiori, sia per le foglie: quest' ultime però sono più picciole, più verdi, e più accuminate di quelle del *Limone*. I frutti sono in pera, coronati dalla parte dell' occhio, della grossezza, e del colore de' *Limoni*.

Questo arboscello si coltiva ne' più famosi giardini d' Italia per la sua vaghezza. Non prospera in piana terra, ma bensì ne' vasi, e in cassettoni. Non è così comune, come i *Cedrati*, i *Limoni*, e gli *Aranci*, perchè è meno utile degli altri *Agrumi*.

L' aromatico della scorza di questo frutto è molto più debole di quello del *Limone*, ed il suo sugo è di un acido insipido niente in uso negli alimenti.

Questa pianta serve per ornamento de' giardini, ed il suo frutto per confettare con zucchero. Si debbano scegliere le *Spadefora* colte di recente, mature, e di bel colore. Le picciole sono più stimate delle grosse.

Spadefora allo Sciroppo.

Queste si apprestano come i *Limoni* allo *Sciroppo*, con la sola differenza, che se sono grosse si vuotano, e se sono picciole si lasciano nello stato loro naturale. Ved. *Limoni* allo Sciroppo *pag.* 334.

Spadefora al Tiraggio.

Nella stessa maniera che si preparano i *Limoni* al *Tiraggio*, si preparano ancora le *Spadefora*, siano vuotate, siano intere. Vedete *pag.* 339.

Spadefora al Brillante.

Ancora queste si apprestano nello stesso modo, che i *Limoni*, e gli *Aranci* al *Brillante*. Ved. *pag.* 324.

Spadefora all'Acquavite.

Si mettono all' *Acquavite le Spadafora* intere senza vuotare, ma facendogli soltanto un picciolo buco rotondo nel sito del pedicolo. Dopo si sciroppano, come gli *Aranci all'Acquavite*, e si finiscono nella medesima maniera. Ved. *pag.* 323.

Dell' Angelica.

E' questa una pianta della famiglia delle ombrellifere, nominata *Angelica* per le sue grandi virtù. Se ne distinguono di diverse sorta, ma quì non si tratta, che dell' *Angelica* ordinaría di giardino.

La radice di questa pianta è ripiena di un sugo acre, amaro, e di un'odore aromatico assai piacevole. Il fusto è cilindrico, alto da trè in cinque piedi, diritto, vuoto, ramoruto, e un poco rossiccio verso la base. Le foglie rassomigliano a quelle del *Canneo di Fontana*. I fiori sono in forma di rosa, di un bianco verdastro, disposti in ombrelle, nascono sulla sommità de' fusti e de' ramoscelli. Il frutto è composto di due semenze bislunghe, cannellate, piane da una parte, e convesse dall'altra.

Questa pianta ha un' odore forte, fiorisce di Maggio, e Giugno, e la radice si secca, subito che i semi sono maturi, il che accade nel secondo anno; cresce naturalmente ne' luoghi montuosi, ma si coltiva ancora ne' giardini. L' *Angelica* è bisannuale, cioè che vive due anni.

Ci

Ci vengono recate le radici *di Angelica* dall' Inghilterra, dalla Boemia, dalle Alpi, dai Pirenei, e dalle Montagne dell'Auvergna. Si debbano scegliere grosse, brune al di fuori, bianche al di dentro, intere, e non tarlate, mentre conservandole sono soggette al tarlo, d'un odore soave, che si avvicini un poco a quello del muschio, d' un gusto acre e aromatico; a tale effetto debbano essere state colte nell' Inverno.

Si confezionano i fusti di *Angelica* con zucchero in diverse maniere, e questi fusti così preparati, oltre che sono gradevoli al gusto per il loro profume e sapore aromatico, sono ancora assai buoni per fortificare lo stomaco, facilitare la digestione, e formare un fiato piacevole. Altre volte si confezionava la radice fresca, ma si è trovato, che i fusti sono migliori, perchè più teneri e delicati; vengano perciò serviti nel *Deser* delle delicate mense.

Fassi ancora col mezzo delle radici e de' fusti di questa pianta un *Liquore* utilissimo e piacevolissimo a bere alla fine d' un gran pranzo. Ved. *Rattafia di Angelica pag.* 62. Si dice che i popoli dell' Irlanda, e della Lapponia si nutriscano dei *Fusti di Angelica* verdi, senza esserne incomodati.

I *Fusti di Angelica* Sciroppati sono raccomandati contro il contaggio, e la cattiva influenza della mal' aria: se ne mangia qualche pezzo la mattina. Viene inoltre lodato questo Sciroppato per guarire tutte le malattie fredde del petto, e dei polmoni; se ne mangia pure per correggere il puzzore del fiato.

Le virtù dell' *Angelica* sono così grandi, che non posso dispensarmi di accennarle, persuaso, che in alcune occasioni potranno essere di una qualche utilità.

Le semenze di questa pianta confettate sono molto giovevoli contro l'aria cattiva. L'acqua distillata dalle radici e dalle semenze dell' *Angelica*, contiene le parti volatili della pianta. Si usa esternamente contro le morsicature degli animali velenosi: e alcuni ne raccomandano l'uso a guisa di bagnuoli per i dolori della gotta e della sciatica.

L' *Angelica* presa internamente è riguardata come stomatica, cordiale, sudorifica, vulneraria, e alessifarmaca; resiste al veleno, e si adopera per la peste, per le febbri maligne, per la morsicatura del cane rabbiato, e per lo scorbuto. Nella medicina si preferisce la radice e le semenze, alle altre parti della pianta; ma la radice è la parte migliore; questa masticandola diffonde un gusto assai grande e penetrante per tutta la bocca, senza infiammarla. Quindi è che l'infusione, o la decozione leggiera di questa radice è ottima contro il fiato puzzolente; di più si crede utile nelle tossi, prodotte dal freddo, o da materie vischiose, perchè rende la traspirazione più facile e libera.

Per preservarsi dalla peste si fa macerare la radice nell'aceto, e si approssima poscia alle narici, o si mastica, ovvero si beve a digiuno un poco dell'aceto dove è stata in infusione. In tempo di peste si spande della radice di *Angelica* spolverizzata sopra gli abiti per preservarsi dalla contagione.

Per

Per quelli attaccati dal male potranno prendere un' oncia di radice *d'Angelica* in polvere dentro un bicchiere di vino buono ; ovvero mezz' ottava di questa polvere , disciolta con acqua di cardo benedetto , o di *Angelica* , e replicare questa pozione ogni sei ore per eccitare il sudore , e guarire dalla peste .

Fusti di Angelica allo Sciroppo .

Cogliete l'*Angelica* nel mese di Maggio prima che abbia spigato tagliatene i *Fusti* alla lunghezza di circa trè pollici , nettateli , fateli bollire con acqua fino a tanto , che siano divenuti teneri ; scolateli quindi sopra un setaccio , metteteli in una sufficiente quantità di zucchero cotto a *Lissè* ; fategli alzare una dozzina di bolli , schiumateli , versateli poscia in una catinella bianca con becco , e copriteli con un foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero , fategli alzare due bolli, schiumatelo , e tornatelo a versare sopra l' *Angelica* . Replicate così per trè giorni , aumentando un poco di sciroppo , acciò i *Fusti d'Angelica* restino coperti dal zucchero . L'ultimo giorno fate restringere il zucchero alla gran *Perla* , e riunitelo all' *Angelica* , schiumate con carta , ponete in barattoli , e non li coprite che quando sono freddi . Osservate che i *Fusti d' Angelica* siano coperti dal zucchero .

Fusti d'Angelica Tirati a Secco .

Scolate bene i *Fusti d' Angelica* dallo sciroppo , spolverizzateli tutti all' intorno di zucchero in pane finissimo ; poneteli sopra una graticchia filata , e fateli asciugare alla stufa , rivoltateli , dategli altro zucchero , e fateli finire

nire di asciugare sopra un setaccio guarnito di carta. Conservateli, quando sono bene asciugati, in una scatola, in luogo asciutto.

Fusti di Angelica al Tiraggio.

Quando averete sciroppato i *Fusti di Angelica*, scolateli, fategli restringere lo sciroppo alla gran *Piuma*, metteteci i *Fusti*, fategli alzare un bollo; quindi fuori del fuoco stancheggiate il zucchero con un cucchiajo di argento contro il bordo della cazzarola: quando principierà un poco a sbianchire da quella parte che lo stancheggiate, passateci i *Fusti di Angelica*, e con una forchetta poneteli sopra una graticchia filata, fino a tanto che sono freddi. Conservateli come sopra.

Fusti di Angelica al Brillante.

Sciacquate con un poco d'acqua tiepida de' *Fusti di Angelica*, ornateli, se volete nel mezzo con nastrini di fittuccina di seta colorita, poneteli sopra un setaccio, e fateli asciugare alla stufa. Abbiate del zucchero a sufficienza cotto alla gran *Piuma*, versatelo in una cassettina riquadrata di latta o di rame, col suo beccuccio turato di sughero, disponeteci dentro li *Fusti di Angelica*, che restino coperti dal zucchero; ponetela alla stufa per quattr'ore senza toccarla; sturate quindi il beccuccio, fatene sortire tutto il zucchero; quando non scolerà più rivoltate la cassettina sopra un foglio di carta, e li *Fusti di Angelica* saranno tutti brillantati. Conservateli come sopra.

Della Lattuga.

Questa è una pianta potaggiera, che si chiama in Roma *Lattuga Francese*, quando in Francia si di-

dice *Lattuga Romana* . Questa *Lattuga* spiga nel mese di Giugno , e forma un fusto più o meno alto . Questo fusto si mette in zucchero nella maniera seguente.

Fusti di Lattuga allo Sciroppo.

Abbiate della bella *Lattuga* spigata, ma non molto, e fresca , mondategli il più tenero del fusto, osservate che non sia vuoto, e tagliatelo lungo mezzo palmo . A misura che mondate i *Fusti di Lattuga* gettateli nell'acqua fresca ; imbianchiteli quindi all' acqua bollente col sugo di mezzo limone , o di uno sano in proporzione de' *Fusti*. Quando saranno cotti passateli all' acqua fresca , scolateli bene , e metteteli in una catinella bianca con becco , copriteli con zucchero quasi freddo cotto a *Lissè*, e un foglio di carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero fategli alzare due bolli , e tornatelo a versare tiepido sopra i *Fusti di Lattuga* . Replicate questa operazione per altri trè giorni , aggiungendo un poco di sciroppo , se sarà necessario , acciò i *Fusti* restino coperti . Il quarto giorno scolate il zucchero , fatelo cuocere alla gran *Perla* , disponete i *Fusti* in un vaso di majolica , versateci il zucchero tiepido , che restino ben coperti . Quando saranno del tutto freddi , chiudete il vaso , e conservate in luogo asciutto .

Fusti di Lattuga in diverse Maniere.

Quando li *Fusti di Lattuga* saranno sciroppati, come sopra , li potete preparare *Tirati a Secco*, al *Tiraggio* , al *Brillante* , esattamente come i *Fusti di Angelica* , e finirli, e servirli nella medesima maniera . *Ved. pag.* 345. e 346.

Regole Generali per tutti i Sciroppati.

I *Frutti Sciroppati*, che si fanno bollire nel zucchero in tempo della loro *Confezione*, annegriscono, e perdono sempre una parte del loro bel colore; se si eccettuano i *Frutti rossi*, e qualche altro *Frutto a nocciuolo*.

A tutti i *Frutti a nocciuolo*, alle *Pera*, alle *Lazzarole*, agli *Agrumi* si debbano lasciare i loro pedicoli in una lunghezza conveniente, ed agli *Agrumi*, che si vogliono preparare al *Tiraggio*, al *Brillante ec.* sarà bene di lasciargli una foglia o due attaccate al pedicolo.

Per conservare ai *Frutti Sciroppati* la loro bianchezza, sarà bene in tempo della *Confezione* di versarci sopra il zucchero cotto a *Lissè*, alla *Perla*, alla *Piuma ec.* sempre freddo, o almeno quasi tiepido; ed ai *Frutti rossi*, ed alcuni altri a *Nocciuolo* sempre caldo.

Tutti i *Frutti rossi* debbano bollire a fuoco allegro, affinchè conservino i loro naturali colori, e non annegriscono.

Per i *Frutti* preparati all'*Acquavite*, si deve mescolare quasi a freddo, e poco per volta il zucchero cotto alla gran *Piuma* con l'*Acquavite*, facendo porzioni eguali sì dell'uno, che dell'altro; e quando la mescolanza è perfettamente effettuata, versarla sopra il *Frutto*, osservando che resti ben coperto.

Alcuni Credenzieri scolano bene il zucchero dalla catinella per farlo restringere sopra il fuoco, e vi lasciano il *Frutto* coperto con carta bianca. Altri scolano il *Frutto* sopra un setaccio, e fanno quindi restringere il zucchero; ed altri pongono il *Frutto* sopra graticchie di ot-

ottone filato in tempo che fanno restringere il zucchero. Io sono per il primo metodo, perchè mi sembra migliore.

Non si debbano coprire i vasi dove sono *Frutti Sciroppati*, *Conserve*, *Sciroppi*, *Gelatine ec.* che quando sono perfettamente freddi.

E' necessario coprire tutti i *Frutti* nella catinella in tempo della loro *Confezione* con carta bianca di ottima qualità, ad oggetto di garantirli dall'aria esteriore, per conservargli il loro colore naturale, e per preservarli dalla polvere.

Quando si vogliano trarre i *Frutti* dal loro sciroppo per apprestarli in altre maniere, è necessario mettere il vaso a bagno-maria; il calore dell'acqua discioglierà il zucchero, e così si avranno i *Frutti* ben scolati dallo sciroppo.

Tutti i zuccheri che resteranno dai *Frutti Sciroppati*, ai quali si sostituisce il zucchero vergine in fine della *Confezione*; da quelli che si *Tirano a Secco*, che si preparano all'*Acquavite*, al *Tiraggio*, al *Brillante*, si potranno servire per altri usi. Per esempio i zuccheri che restano dalla *Confezione* degli *Agrumi*, dai *Frutti*, ed altri *Sciroppati*, possano servire per *Marmellate*, *Conserve*, *Sorbetti gelati*, *Sciroppi*, *Gelatine*, *Clarette ec.*, ma del medesimo *Frutto*; cioè il zucchero che resta dal *Cedrato*, per il *Cedrato*, dalla *Persica*, per la *Persica ec.*; in guisa che il zucchero che resta d' un *Frutto* deve servire per il medesimo *Frutto*. Finalmente ai *Maestri dell'Arte* non mancano mai mezzi, onde impiegare i zuccheri che restano dalle diverse loro preparazioni.

Bi-

Bisogna ancora osservare nei *Sciroppati*, che il zucchero dopo qualche giorno, che detti *Sciroppati* sono stati posti nei barattoli, deve formare una patina cristallina sulla sua superfice, e non formandola è necessario restringere nuovamente il zucchero alla gran *Perla*, per evitare il sobbollimento; mentre allora sarebbe tutto perduto.

Quanto al calore della stufa, questo non deve essere nè troppo forte, nè troppo debole, ma sostenuto e moderato, affinchè li prosciugamenti, e le cristallizazioni si facciano a dovere.

Tutti i setacci nei quali si mettono i *Sciroppati* a prosciugare alla stufa siano guarniti di carta.

Degli Inconvenienti che possano arrivare ai Sciroppati, e modo di Ripararli;

Si può dire che ogni *Sciroppato* ben preparato non deve punto guastarsi, e che questo difetto non può prevenire se non che dalla mano poco abile dell'Artista; ciò nonostante succede qualche volta, ancorchè vi siano state usate tutte le cautele ed attenzioni possibili. E' necessario dunque, dopo di avere indicato la maniera la più facile e sicura per *Sciroppare* ciascheduna specie di *Frutto*, di osservare gli incovenienti che possono arrivare, e il modo di ripararli.

Il male il più ordinario che soffrono i *Sciroppati* è quello di sobbollire e prendere l'acido; ciò proviene dall'umidità dei *Frutti*, li quali non essendosi spogliati abbastanza della loro umidità, disciolgono il zucchero in capo a qualche tempo, e sono cagione, che i *Sciroppati*, ed

ed altre *Confetture Liquide* vengono a muffirsi, ed a formare una specie di schiuma. Ecco il motivo per cui bisogna visitare spesso i vasi contenenti i *Sciroppati*, affinchè si possa riparare subito a questo inconveniente, altrimenti si corre rischio di vederli guastati totalmente.

Quello dunque che bisogna fare è di mettere lo *Sciroppato*, qualunque sia, in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'acqua, farlo bollire e schiumarlo bene finchè sia tornato il zucchero alla cottura di gran *Perla*. Levate allora la cazzarola dal fuoco, ponete i *Frutti* nel barattolo, come la prima volta, che si troveranno disaciditi, ed in istato di conservarsi sino alla fine, basta che siano tenuti in luogo asciutto.

Potete ancora fare di un' altra maniera, cioè mettete lo sciroppo solo sopra il fuoco con un poco d' acqua, fatelo bollire, e dopo averlo bene schiumato poneteci i *Frutti*, e fateli bollire, schiumando ancora, finchè il zucchero sia giunto alla cottura di gran *Perla*. Fatto ciò ponete i *Frutti* nel barattolo coperti col loro sciroppo. In questa maniera si disagriscono tutte sorta di *Sciroppati* siano *Frutti*, *Agrumi*, o altro, allorchè arriva loro questo picciolo accidente.

La seconda è che qualche volta candiscono, ma questo non è propriamente un difetto. Ciò proviene che hanno dato la cottura allo sciroppo un poco troppo forte, e non si ha luogo di temere che questo possa nuocere ai *Sciroppati*; ma al contrario si conserveranno molto bene, e sarà una prova che il zucchero era buono. Il rimedio sarà di prendere tutto il zucchero che si troverà candito, metterlo in

una

una cazzarola con un pocod' acqua sopra il fuoco, farlo bollire, schiumarlo, e quando è ritornato alla cottura di gran *Perla*, riunirlo allo *Sciroppato*, fargli alzare qualche bollo, e tornarlo a mettere nel barattolo.

Quando le *Confetture Liquide* non sono candite, che nella superfice, come per esempio alle *Gelatine*, si toglie questo candito passandoci sopra dell' acqua calda, che lo distacca, e si leva facilmente. Le *Gelatine* sono così belle come prima.

Le *Gelatine*, qualunque siano, essendo vecchie, si possano rinuovare, passandole sopra il fuoco in una cazzarola con un poco d' acqua per discioglierle e discuocere il zucchero; ed allorchè sono ritornate alla loro prima cottura di gran *Perla* le versarete sopra un setaccio con sotto una catinella bianca per riceverle; le metterete nuovamente in barattoli, e non li coprirete che il giorno dopo.

Vi sono dei *Frutti* che s' ingrassono, specialmente le *Albicocche verdi*, e le *gialle*, e allora non si tirano bene a secco. Si rimedia a questo inconveniente passandole in altro zucchero vergine cotto alla *Perla*, dopo averle scolate dal loro primo sciroppo. Se si volesse fare questa spesa a tutti gli altri *Frutti*, si tirarebbero molto più facilmente a secco, e sarebbero più belli, che quelli scolati dal zucchero col quale erano stati preparati; si mettono quindi sopra foglie di latta, per farli asciugare alla stufa spolverizzati bene di zucchero in pane finissimo.

Po-

Potete rimediare ancora di questa maniera. Prendete il *Frutto*, come si trova, fatelo scolare dal zucchero, lavatelo quindi con acqua fresca, tiratelo fuori dell' acqua, mettetelo in una cazzarola con un bicchiere di acquavite, più o meno, secondo la quantità del *Frutto*, e rivoltatelo diverse volte. Quando è per *Tiraggio* fategli riprendere il zucchero, dandogli la cottura ordinaria. Se è per asciugare alla stufa, non è necessario di mettere il *Frutto* nel zucchero; ma si dispone sopra foglie di latta, spolverizzato bene per tutto con zucchero in pane ridotto in polvere, ad asciugare alla stufa, come tutti gli altri *Frutti* tirati a secco.

Siccome tutti i *Frutti* tirati a secco perdono la loro glassa di zucchero, quando sono conservati lungo tempo, così è bene di non tirarne a secco, che una picciola quantità, e a mano a mano che se ne ha di bisogno; ciò li preserverà ancora d' un altro inconveniente, che è quello, di aggrinsirsi, e ragricchiarsi, benchè si possa rimediare all' uno e all' altro, ripassando i *Frutti* sopra il fuoco in altro sciroppo, per poterli nuovamente tirare a secco, quando sarà tornato alla cottura di *Perla*, e che sarà riposato e raffreddato.

Finalmente tutti i *Frutti* tirati a secco debbano essere conservati in un luogo che non senta alcuna umidità, come presso alla stufa, ovvero in qualche cammera asciutta, nella quale vi porrete sempre nell' Inverno un poco di fuoco.

Fine del Tomo Primo.

IN-

INDICE

CAPITOLO PRIMO.

Della Distillazione, dell' Acquavite, de' Rosolj, delle Rattafie, e dei Sciroppi.

Della Composizione de' Rosolj.

Ro-

Delle Rattafie.

Dei

Dei Sciroppi.

CAPITOLO SECONDO.

Delle Gelatine, delle Acque Aromatiche Distillate semplici e spiritose, degli Aceti odorosi distillati e non distillati, degli Olj essenziali, e delle Bevande.

Delle Gelatine.

Ge-

Delle Acque Aromatiche Distillate semplici e spiritose.

Delle Acque Spiritose Aromatiche Distillate.

Delle Acque Acetose Spiritose.

Degli Olj Essenziali.

Delle Bevande.

Be-

Be-

CAPITOLO TERZO.

De' Frutti in Generale.

Ci-

Per-

Del

Piz-

Scor-

IL FINE.

Pag.	lin.	ERRORI	CORREZIONI
4	14	Meraschino	Maraschino
5	21	Acquevite	Acquavite
7	23	volatlle	volatile
	27	servirli	servirsi
	33	insensità	intensità
9	12	regalarlo	regolarlo
10	10	refrigerente	refrigerante
	22	chi	che
	28	refrigerente	refrigerante
	32	altro	alto
12	6	ancora la	ancora dalla
27	8	tanto	tutto
	14	misnra	misura
33	14	mariaa	maria
68	15	calore	colore
106	31	seguire	servire
261	16	canditi	conditi
266	22	borattali, piatti	barattoli piatti
274	9	grasso	grosso
275	34	emussioni	emulsioni
282	33	intrasciono	intralciano
283	18	matnrità	maturità
286	28	poca	poco
293	9	189	289
320	26	digestioni	digestione